


Kungl. biblioteket
0 0000 000061394

Den Swenske

Kocken;

eller

Handbok

i den i Swerige nu brukliga

så wäl tarfliga, som i synnerhet finare Matlagningen.

Jemte

Utförliga Föreskrifter för tillredning af Bakwerk, Sylter, Glacer, Bärwiner och Safter, finare warma och kalla Drycker, åfwensom Öl, Mjöd och wanliga Drickes-sorter; åtskilliga Förwaringar genom Inläggning, Insaltning, Torkning, m. m.; beredning af Ättikor, Sirap, Senap, o. s. w.

Upsala,
Hos Bokhandlaren W. Lundequist.
Hos Bokhandlaren W. Lundequist.
1837.

Företal.

Ehuru wi förut tyckas äga ett tillräckligt antal Kokböcker, har Författarinnan af den närwarande likwäl trott, att densamma ej skulle wara öfwerflödig. Den mest omtyckta af wåra förra Kokböcker, Mademoiselle Nylanders, uppfyller wißerligen de flesta fordringar man kan göra af en sådan, serdeles i afseende på den egentliga matredningen; men den omfattar icke tillika de öfriga ämnen, som dermed äga ett närmare sammanhang, och hwilka för en husmoder äro af lika wigt att känna, eller behandlar dem åtminstone ej utförligt. Det har derföre warit Författarinnans afsigt att i närwarande arbete icke blott utförligt afhandla sjelfwa matredningen, utan äfwen egna en lika omsorg åt afdelningarne om näringsämnenas särskilta förwaringssätt, om tillredningen af inhemska winer, fruktsafter och andra finare drycker, om brygd, brödbakning, ättiksberedning, o. d. Då Författarinnan i sådant ändamål äfwen såg sig om bland sednare utkomna böcker, fästades hennes intreße i hög grad wid den framställning af de allmänna grunderne för några af nyßnämnde operationer, som hon fann i en nyligen utgifwen "Handbok för den enskilta hushållningen, af E. W. Bergqwist," och då denna del af ämnet låg utom hennes förmåga att på något motswarigt sätt behandla, har hon, med Förläggarens tillåtelse, för nämnde fall begagnat denna

Bok, äfwensom en och annan särskilt nummer blifwit tagen såwäl derur, som ur "Sommarhandbok för unga Husfruar." I öfrigt äro såwäl deßa, som öfriga här meddelade speciella föreskrifter till största delen pröfwade af Författarinnan, och hennes bemödande har mindre warit att här meddela några nya och förut alldeles okända rätter, än att i wår nu brukliga matlagning wälja det bästa och för deß tillredning beskrifwa de tjenligaste sätt. Ehuru derwid ett hufwudsakligt afseende blifwit fästadt på den finare matlagningen, så hafwa dock äfwen åtskilliga mera tarfliga rätter blifwit intagne, till deras tjenst, som wilja sig deraf begagna.

Slutligen måste Författarinnan ursäkta sig att, då hon ej sjelf kunnat werkställa korrekturläsningen, flere tryckfel insmugit sig, hwilka likwäl äro meddelade näst efter bokens innehåll.

A. L. B.

Inledning.

Kokkärl och Kokning i allmänhet.

Hwarje kokerska måste iakttaga den största renlighet, så wäl i köket i allmänhet, som i synnerhet med kokkärlen. Då man rensar grönsaker, sallat, o. d., skall man tillse att ingen mask o. d. medföljer, och när grönsakerne äro rensade, skola de twättas flere gångor i watten. — Allt kött, om det synes aldrig så wackert, skall dock wäl twättas, innan det ställes att koka.

Med kopparkärl tillses att de alltid hållas wäl förtennta, och att, då de sättas på elden, bottnen aldrig står tom, utan täckt af feta eller flytande ämnen, emedan tennet eljest sammanlöper i små kulor. Syrliga anrättningar få aldrig kokas i metallkärl, emedan spanskgröna, som är ett dödande gift, då afsätter sig. — När man nyttjar ett nytt krukkärl, måste man några timmar förut fylla det med kallt watten, och derefter sakta koka det i en gryta. — Ännu säkrare bewaras det mot att springa sönder, om det utwändigt några gångor öfwerstrykes med tunn lera, och sedan bestrykes med linolja. — Om ett kärl, ware sig metall- eller krukkärl, fått någon spricka, så bestrykes den med en blandning af hälften aska och hälften smedjeslagg, med ägghwita gjordt till en deg. Då det torkat, är det wattentätt.

Wid kärlens rengörande iakttages följande: Tennkärl skuras med en i stark lut och fin sand doppad yllelapp, hwarefter kärlet sköljes. Till meßings- och kopparkärl nyttjas helst drank eller gammalt surt dricka. — Jernkärl böra ständigt hållas rena, att de ej må anlöpas af rost. Att förekomma detta, gnidas de också med fläskswål eller ister sedan de blifwit rengjorda,

i synnerhet då de äro nya; föröfrigt skuras de blott med lut. Porcellin skall alltid lindrigt uppwärmas innan det begagnas till heta saker, för att hindra deß sönderspringande. De rengöras med warmt watten eller lut. Glaskärl twättas med kallt watten och salt. Äro de anlupne af fett, twättas de med läskpapper, sand och hagel, som wäl omskakas. Dricksglas, som blifwit blacka, kunna återså sin glans om man häller watten på glödande kol, och håller glaset öfwer ångan. När flaskor eller buteljer skola korkas, låter man korkarne först koka och isätter dem genast derpå, då de sluta fullkomligt tätt.

Några föreskrifter för inköp af Lifsmedel.

Anis. Kornen måste wara rätt torra, fulla och tjocka, fria från stjelkar etc. och wid rifning gifwa en aromatisk lukt.

Blåkål blir bäst, då den stått ute några frostnätter.

Champignoner, se Swampar.

Citroner. Bäst äro Italienska, hwilka, ehuru mindre än Spanska och Portugisiska, dock äro mera saftrika. De igenkännas på sin bleka paillegula färg och tunna skal.

Dufwor. Unga dufwor, som ännu ej parat sig, hafwa det mest wälsmakande köttet. Gamla kunna ej rätt wäl nyttjas till annat än soppor.

Fenkol, såsom Anis.

Gurkor böra wara medelmåttigt stora, och ej redan gula.

Gäddor smaka bäst, då de ej wäga öfwer 3 à 4 marker.

Gäß. Endast unga gäß wäljas. De gamla igenkännas på stora kräfwor, hårda strupar och äro mera hårdplockade.

Haren är mest wälsmakande då han ännu ej är fullt utwext, likwäl får man äfwen på hösten och wintern god harstek, dock måste man då låta den hänga någon tid. En ung hare igenkännes derpå, att man lätt kan draga öronen från hwarandra, att taßen är mjuk och hwaß, och att han har en knöl på framfoten, hwilken bortfaller på andra året.

Höns är bäst i första året. Yngre hafwa mera eldiga och framstående ögon, och böjligare ben.

Kalfkött får ej wara rödt, utan hwitt och fett.

Kanel får ej hafwa någon skarp och pepparartad bismak.

Kapris likfom Oliver. De små hafwa företrädet.

Karp. De som fås i dammar hafwa en slags dysmak. De som wäga 4 à 5 marker äro bäst.

Kapuner, som Höns. — Korinther som Rußin. —

Kramsfogel är bäst om hösten.

Kryddneglikor skola wara swartbruna, störa och hafwa ett glanslöst utseende.

Kräftor äro fetast och bäst från Maj till Augusti.

Lök. Deraf finnas flera slag. Den runda, hwita är den mildaste, den rödbruna hårdast och starkast, men håller sig äfwen längst.

Mandel. Bittermandel är rent af skadlig om den är gammal. Färskare mandel igenkännes derpå att den är mer hel, och har en friskare smak.

Mjöl skall wara fint, torrt och nästan utan lukt.

Morötter. De röda, såsom sötare, äro bättre än de gula.

Murklor, se Swampar.

Muskotblomma. Har den en smutsgul färg och härsken lukt, så är den skämd. Såsom prof bör man rifwa ett stycke så länge tills det kännes warmt.

Oliver. Är den omgifwande ättikan ännu klar, och äfwen wid skakning förblifwer det, så är waran god. Ett säkrare tecken är dock om frukten ännu är hård såsom ett omoget äpple.

Ostron. Ju färskare desto bättre. Tecken dertill är om man med knifwen blott med möda kan skilja skalen från hwarandra.

Parmesanost. Skall den wara god, bör den hafwa ett smutsgult utseende, wara full af så kallade ögon, men eljest klar, tät och wäl saltad.

Peppar bör wara mer hwit än gul, samt slät och utan skrynklor.

Potates bör pröfwas med kokning innan den köpes. Den mjöliga är bäst.

Rapphöns böra wara unga. Bästa tiden att skjuta dem är under och straxt efter skörden.

Risgryn böra wid gnidning mellan fingrarne utbreda en swag moschus-lukt.

Rußin skola se klara och rena ut, och wara mycket torra, äfwensom fria från stielkar, o. d. Äro de fuktiga och klibbiga, så är deras sötma redan upplöst.

Sago. Den bruna föredrages den hwita gummiartade. Den förstnämnde har glatta, runda korn likson peppar.

Skidfrukter, torkade, såsom bönor, ärter etc., äro bäst första året. Bäst är att alltid sätta dem på elden i kallt watten.

Sparris af medelmåttig tjocklek är bäst, ty de tjocka skotten upptaga under kokningen en mängd watten, hwilket gör dem mindre wälsmakande.

Swampar få ej wara maskätna. Champignoner skola wara hwita på ytan, fullt torra, ej ulliga, och utan lukt. Är man ej säker, att ju ej giftiga swampar kunde ha medfölit någon insamling, kan man koka dem jemte hwitlök. Blir denna swart, så finnas giftiga swampar ibland dem.



Soppor och Mjölkrätter.

Anm. Klimpar och dylikt som iläggés Buljonger och Soppor, förekommer särskilt, wid slutet af denna afdelning.

1. **Wanlig Buljon.** Man sköljer ett stycke oxkött wäl, sätter det om morgonen på elden i en kittel, som slås full med watten, och en nypa salt tillägges. Då det uppkokar, skummas wäl; några morötter, persilja, ett par stånd selleri och purjolökar iläggas, hwarmed det får koka under lock, tills buljongen är lagom stark, då den afsilas genom hårduk, ställes att kallna och frånskummas allt flott. När den skall anrättas som soppa, uppkokas den och afredes med litet sammanfräst smör och mjöl, och iläggés litet starkpeppar och salt, eller socker och muskotblomma. Den anrättas sedan med rostade brödskifwor eller klimpar (se N:o 63—70).

2. **Wanlig Köttsoppa.** Sedan köttet är kokt, såsom i N:o 1, men utan rötter, tages det af elden och buljongen afsilas. Den sättes åter på elden, och när den uppkokar iläggés sönderskurna morötter, selleri, palsternackor och jordärtskockor (en och annan af dessa ingredientier kunna utelemnas och andra t. ex. purjo o. d. i stället tagas). Då dessa äro nära fullkokade, afredes soppan såsom den föregående, med eller utan samma kryddor, och när den dermed kokat en stund, serveras den med eller utan klimpar.

3. **Buljon på Kalfkött.** I stället för oxkött tages kalfkött, eller ock begge tillsammans, och buljongen beredes som N:o 1.

4. **Klar Buljon att servera i koppar.** Köttet kokas såsom i N:o 1, med samma rötter. Då buljonen är afsilad, kallnad och flottet afskummadt, islås några till skum wispade äggbwitor för att klara densamma,

hwarefter man låter den hastigt uppkoka, tillägger salt och peppar efter behag, samt gifwer den färg med några droppar soja af brynt socker. Sedan silas den flere gånger genom ylleduk, tills den blifwit klar, uppkokas och serveras i koppar.

5. **Gul Buljon.** Såsom N:o 1, blott med tillägg af 3 à 4 äggulor, då salt och starkpeppar ilägges.

6. **Brun Buljon.** Uti en kastrull iläggas rotsaker, skurna i skifwor, jemte tjocka oxköttskifwor och ställas på sakta eld att långsamt fräsa. Då det är tillräckligt brunt, påfylles watten, kokas och silas såsom N:o 1.

7. **Buljon på Höns.** Man kokar en wäl rengjord höna, jemte 2 persiljerötter, 1 purjolök, ett par morötter och selleri samt litet salt. Hönan upptages derefter, sönderhackas jemte 3 hårdkokta äggulor, och lägges åter i buljonen, som kokas, silas och tillredes på wanligt sätt. — Buljon kan ock kokas på höns, utan att de sönderhackas, och kunna de sedan skäras och läggas i anrättningsskålen.

8. **Hönssoppa med Risgryn.** En höna jemte ett stycke ox-, kalf- eller lammkött twättas mycket wäl och sättes på elden i kallt watten. Då det uppkokar, skummas det noggrannt, hwarefter litet lök, peppar och ingefära ilägges. Då köttet blifwer nära fullkokt, upptages det och lägges i kallt watten, och soppan silas och slås tillbaka i grytan; då iläggas wäl twättade och rensade risgryn, dock ej så mycket att den blir tjock, och låt den koka lyckt med litet smör på sakta eld, tillika med köttet, som är skrädt och sönderskuret. En stund förrän grynen äro fullkokta iläggas russin och lemonskifwor; då den dermed kokat en stund, anrättas den med rifwet muskot öfwer.

9. **Fårkött-Soppa.** När soppan är uppkokad och skummad, lägges litet lök och en bit ingefära deri; när den dermed kokat något, silas den och afredes med litet smör och mjöl; några späda sönderskurna rofwor, samt några portlakeblad iläggas, hwarefter det serveras med muskott, rifwet i skålen. Den som så will kan äfwen

sönderskära och ilägga köttet, eller ock kunna flera slags rötter, likson i föregående soppor, dertill begagnas.

10. **Buljon med Ris.** Risgryn rensas och twättas wäl, först i kallt, sedan ljumt och sist i kokande watten. (De kunna äfwen, om de äro goda, genast öfwergjutas med kokande watten.) Sedan kokas de med watten och påspädas med buljon; afredes sedan med litet sammanfräst smör och mjöl. En skifwa citron eller litet peppar samt salt efter smak iläggs. När den anrättas, rifwes litet muskott i skålen.

11. **Buljon af Fisk.** Några göppnar torra ärter med rotsaker och lök, kokas och påspädas med watten. Fiskar, af hwad slag som helst, bäst äro dock lake eller lindare, urtagas och skäras i stycken, men sköljas icke, påfyllas med det silade ärtwattnet, saltas efter smak och kokas på sakta eld. Will man anrätta denna buljon till soppa, uppsilas den och sedan iläggas något peppar, muskottblomma och fint skuren persilja, och då soppan dermed kokar lägges fisken åter uti. Den som will, kan i stället för fisken, ilägga klimpar af fiskfärs.

12. **Soppa à la Reine.** Man hackar ett stekt hönsbröst tillika med ¼ skålp. skalade mandlar mycket fint. Detta uppblandas med så mycket fint hwetebröd blött i mjölk, att soppan deraf kan blifwa tillräckligt simmig. Nu fräses litet godt hwetemjöl i smör, hwarefter det hackade iläggs, tillika med något skinka, och påspädes med god buljon. När det dermed tillräckligt kokat, silas det genom hårsil. 6 eller 8 hårdkokta äggulor arbetas uti en kastrull och påspädes med den kokheta silade buljonen under beständig wispning öfwer elden, men får ej koka, emedan den då lätt kan skära sig. Den anrättas sedan med strimlor af kokt hönsbröst och rifwet muskott i skålen, och gifwes rostade brödskifwor dertill.

13. **Consommé.** Något rå skinka, kalfkött, hwaribland i synnerhet mycket ben, gamla höns eller deras benskrof, urkokas alldeles, tillika med wanliga rotsaker uti watten på sakta eld; hwarefter det uppsilas och då det är kallt aftages allt flottet. — Detta nyttjas till glacer, hwita sauser, m. m.

14. Bouillon de Poche. Tolf skålp. färskt oxkött med så mycket goda märgben man kan hafwa tillgång på, 12 skålp. kalfkött, 2 à 3 gamla höns eller skråf, fötter och wingar deraf, och 4 wäl skållade kalffötter, sönderhuggas uti små stycken, twättas och sköljas wäl uti ljumt watten; lägg det sedan uti en wäl förtent kittel, tillika med litet salt, peppar, muskotblomma och några morötter; slå sedan så mycket watten derpå, att det står wäl öfwer köttet och låt det koka på sagta eld med wäl täppt lock. När det uppkokar så skummas wäl. När det kokat så länge att köttet är wäl kokt, och ej mer än 3 stop buljon återstår, uppsilas det genom hårsil, och allt det feta skummas wäl bort. Nu slås buljonen uti en kastrull och får koka, hwarunder det som oftast omröres, emedan alltid det starkaste sätter sig ofwanpå: när det ej är fullt ett stop qwar, så slå den uti tenn-stop och haf tillreds en kokande wattukittel, sätt stopet deruti, och låt det på lindrig eld jemt koka i twå timmar; men omröres ändtligen som oftast i stopet, att kraften måtte blifwa jemt fördelad, och aktas noga att ej något watten måtte inkomma ur kitteln och i stopet: när den kokat fullt så länge som sagdt är, slås den uti ett porslinsfat för att stelna; sedan skäres den uti tunna skifwor och lägges på papper, för att uti ett lagom warmt, ej för hett rum, så torka, men omwändes några gånger att det ej klibbar sig fast. Deßa skifwor äro förträffliga att medföra på resor, då man när som helst kan hafwa en god köttsoppa: man uppkokar blott litet watten och ilägger så mycket af skifworna, som man will hafwa soppan stark till.

15. Perlgryns-Soppa med buljon. Så mycket perlgryn som man will hafwa soppan tjock till kokas i watten tillika med några hela morötter och persiljerötter, och påspädes med god buljon. Då grynen äro kokta borttagas rötterna, litet salt och peppar iläggés efter smak, och soppan afredes med litet sammanfräst smör och mjöl; några droppar soja kunna ihällas för att gifwa den wacker färg; sedan anrättas den med litet hackad persilja i skålen.

16. Bouillon de Purée af Rötter. Sedan twå eller tre kålrötter äro skalade och skurna i skifwor kokas de i litet watten; sedan stötas de sönder och kramas med

en trädslef genom en gles duk. Nu sammanfräses litet smör och mjölk i en kastrull, och påspädes med god buljon; när detta wäl uppkokar iläggés den silade purén, tillika med några små fasoner af kålrötter, uttagna med rotjern; när deßa äro mjuka saltas efter smak, och litet peppar eller ock socker och muskottblomma iläggés. När soppan skall anrättas, wispas ett par äggulor, med 3 eller 4 skedblad grädda i skålen, innan soppan ditslås.

17. Potates-Purée med Buljon. Man söndersköter förut kokt potates och kokar den med buljon tills den liknar en tunn gröt. Sedan silas den och tillredes, som den föregående, (N:o 16) men i stället för kålrotsfasonerne tagas små råa, hela eller sönderskurna och skrapade potäter.

18. Purée af Ärter med Buljon. Då ärter kokat i watten tills de äro wäl mosade, kramas de genom ett fint durkslag. Smör och mjölk fräses i en kastrull och påspädes med buljon, och purén tillika med litet salt och peppar iläggés; hwarefter det får koka en stund. Emedlertid har man skurit godt fläsk i små tärningar, deßa brynas i en stekpanna och upptagas; i flottet, som stadnat i pannan, brynes lika mycket hwetebrödstärningar; när soppan sedan skall anrättas lägges både fläsk- och brödtärningarne i skålen.

19. Buljon med Hwitkål. Ett wäl skrädt hwitkålshufwud sönderskäres helt fint, och kokas med litet smör i watten. När kålen är fullkokt upphälles den på ett durkslag att afrinna; nu fräses litet smör och mjöl tillsammans i en kastrull, kålen iläggés att en stund få koka, under jemn omröring, att den ej må brännas. Sedan påspädes god buljon tills den blir lagom tjock, hwarefter litet salt och peppar påläggés efter smak. Då den skall anrättas, kan små köttfärsklimpar läggas i skålen.

20. Hwitkål på annat sätt. Ett stycke oxbringa sköljes mycket wäl och lägges i en kittel med litet salt, och så mycket watten påslås som till en wanlig köttsoppa. När det uppkokas skummas mycket wäl. När köttet är wäl halfkokt, skrädes ett hwitkålshufwud mycket wäl, skäres helt fint och lägges i kitteln att koka bland köttet.

När köttet är kokt och kålen synes litet gulbrun, upplägges köttet (som då kan ätas som wanligt soppkött, med pepparrot kokt med buljon) och kålen afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. Salt och stött kryddpeppar påläggеs efter smak Den som så will, kan äfwen förut ilägga några små qwistar sönderbruten mejram.

21. Garbur af Hwitkål. Sedan ett hwitkålshufwud är wäl ränsadt från alla gröna blad, skäres det i klyftor och förwälles, hwarefter det lägges på ett stendurkslag att wattnet får wäl afrinna; derefter lägges kålen tillika med i skifwor skuret fläsk och kalfkött uti en kastrull; buljon slås derpå, och det får koka tills kålen är wäl mör, då uppsilas den och skäres i strimlor. Nu smörjes en form med smör, och deruti lägges hwetebrödsskifwor och kål hwarftals, tills formen blir så full man will hafwa den, litet salt och muskottblomma strös mellan hwarje hwarf, sedan öfwerslås den med buljon och ställes i en lagom warm ugn, eller ock i spisen med eldlock öfwer, att småsjuda tills brödet får en gulbrun färg; den serveras sedan till buljon.

22. Surkål. Om surkålen är mycket sur afsköljes den, hwarefter den tillika med ett stycke smör och ett par skedblad brun sirap lägges i en kastrull att koka tills den kännes mjuk: då spädes den med buljon, samt om man har färskt skinkspad; afredes sedan med litet sammanfräst smör och mjöl, hwarmed det får fullkoka. Serveras sedan med kokta köttfrikadeller eller kokt fläskkorf i skålen.

23. Surkål på annat sätt. Koka en god köttsoppa af wattenlagdt salt får- eller oxekött, swinrygg, fläsk, eller köttkorf, med litet färskt kött om det finnes; skumma wid uppkokningen mycket wäl, och då köttet är halfkokt upptages det och skrädes, soppan silas upp och slås åter i grytan; när den kokar upp iläggеs surkålen och köttet att kokas tillsammans: är köttet för salt är det bäst att koka det för sig sjelft; man skummar då af fettet och påslår af soppan tills kålen blir lagom salt; den afredes sedan med litet sammanfräst smör och mjöl.

Blå-Kål. Wäl frostbiten blåkål rensas och sköljes wäl och lägges på ett durkslag att wattnet får afrinna,

derefter kokas den mycket fin; kokas sedan i buljon, och om man så will kan äfwen iläggas färskt eller wäl urwattnadt fläsk eller fläskkorf; när kålen är wäl kokt afredes den med litet sammanfräst smör och mjöl, samt gifwes god smak med litet salt och muskottblomma. De tjockaste stockarne förwällas, skalas och skäras itu, wältras i riswet bröd och stekas gulbruna i smör. Då kålen anrättas läggas äfwen deßa i skålen. Den som will kan ock skära stockarna jemna, men ej skala dem, och låta dem koka tillsammans med kålen.

25. Grön-Kål. Om wåren tages dertill små späda näßlor, samt annat smått grönt som uppkommer, obserweras dock att man aktar sig noga för wildörter (då det lidit på sommaren kan späd molla med lika fördel begagnas). Detta rensas mycket wäl, sköljes, förwälles och slås på durkslag, att wattnet må wäl afrinna; under tiden hackas tillsammans körwel och gräs- eller piplök, en fjerdedel mot kålen. När detta är någorlunda fint tillägges den förwälda kålen, och alltsammans hackas mycket fint; sedan kokas kålen i buljon tills den är fullkomligt mjuk, då den afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. När den anrättas, lägges små klimpar af köttfärs, eller sönderskuren kokt fläskkorf, i skålen.

26. Grön-Soppa. Morötter, persiljerötter, sypra, filleri, spenat och ärtskockor, skrapas, rensas, sköljas och skäras fint samt sättas på elden i en kastrull med kokt watten. Då allt detta är wäl kokt silas det genom hårsil; derefter fräses i kastrulln ett stycke smör med en näfwa hwetemjöl, det affilade wattnet slås derpå, och om man så har, slås litet buljon dertill; när soppan åter uppkokar saltas efter smak och litet stött starkpeppar eller socker och muskottblomma iläggés. Då den skall anrättas, wispas twå äggulor med twå matskedar söt grädda i anrättningsskålen, och den heta soppan slås dertill. Serweras sedan med förlorade ägg eller rostadt hwetebröd i skålen.

27. Soppa af späda Ärter. Fina spritärter spritas och sättas på elden uti en kastrull med förut uppkokadt watten. Då de äro något mer än halfkokta tillslås så mycket mjölk som man will hafwa myckenhet af sop-

pa till, och en näfwa fint backad persilja lägges dertill; när ärterna dermed fullkokat, afredes soppan med litet sammanfräst smör och mjöl. Salt, socker och muskotblomma iläggas efter smak, och när den dermed uppkokat är den färdig att anrätta.

28. På annat sätt. Spritärter, morötter, hufwudsallat och spenat, skäres i tärningar och fullkokas i watten; derefter påslås god buljon och soppan afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. En näfwa backad persilja, salt, socker och peppar iläggas efter smak. Då den skall anrättas, wispas twå à tre äggulor och lika många skedblad söt grädda i skålen och den heta soppan slås dertill.

29. Fisk-Soppa. Tag några aborrar eller mörtar (de sednare böra skorras) och fullkoka dem i watten med en knippa persilja, en skalad och skorrad lök och litet salt. Nu sammanfräses litet smör och mjöl i en kastrull, samt påspädes med mjölk så mycket man behagar, och så mycket af fiskspadet tillslås, att det deraf blir lagom salt; när det dermed uppkokar tillsättes litet stött socker och muskotblomma, och soppan afredes med ett par äggulor och litet söt grädda eller mjölk.

30. Lax-Wälling. Till twå kannor söt mjölk tages ett qwarter fina korngryn, som twättas mycket wäl; när mjölken kokar upp wispas grynen uti, och det får koka i tre timmar, och omröres som oftast. Under tiden tages laxryggen, som förut är huggen i lagom stora stycken och legat 2:ne dygn i watten, så att saltan är wäl urdragen, sköljes och sättes på elden med så mycket kallt watten att det står wäl öfwer, och när det kokar upp, så skummas wäl. När alltsammans är wäl kokt, läggas laxstyckena i wällingen tillika med ett stycke smör, och om den då ej har nog stark smak, slås något af laxspadet dertill. När den anrättas, ströś stött peppar deröfwer.

31. Swart-Soppa. När gåsen är slagtad och plockad urtages den wäl; hufwud, hals, wingar och fötter afhuggas, från föttren afdrages skinnet öfwer en lågeld af halm och klorna afskäras; när näbben är borthuggen klyfwes hufwudet och skinnet drages af halsen, hwar-

efter den, äfwensom wingarne, huggas i 3 à 4 bitar; sedan skinnet är draget af örmagen skäres den i skifwor. Allt detta sköljes och putsas wäl, nedlägges uti en kastrull, och kallt watten påhälles. Härmed får det koka lyckt, tillika med en rödlök, litet ingefära och något af istret, som förut legat i watten, tills det kännes mört. Gåslefwern skäres ganska fin och uppblandas med twå ägg, rifwet bröd, smält smör och söt grädda, twå matskedar af hwardera, en liten fint hackad rödlök samt stött peppar, neglikor, socker och salt efter smak. När allt detta är wäl omblandadt stoppas det i det skinnet, som setat omkring halsen och igensys wid båda ändar. Om det är något qwar af korfblandningen, kan det stoppas uti den stora tarmen, som då måste mycket wäl rengöras. Korfwarne läggas till det öfriga gåskrå'et och får koka en timma. När korfwen är färdig och köttet kännes mört, upptages det, buljongen uppsilas och sättes åter på elden; en näfwa hwetemjöl wispas i gåsbloden, som wispas i buljonen när denna uppkokar: då iläggas litet stötta neglikor, socker, salt och ättika efter smak, samt några skalade och i klifter skurna äplen. När äplena äro mjuka ilägges korfwen samt det kokta gåskråset; då soppan åter uppkokar är hon färdig att anrättas.

32. Hafre-Soppa. Ett qwarter hafregryn kokas med en kanna watten en timma, eller tills den blifwer som en tjock wälling, denna silas genom ett fint durkslag, eller silduk, att intet gryn medföljer. Nu utspädes den med ett stop söt mjölk, att den blir helt tunn; sedan iläggcs ett par näfwar wäl rensade rußin, twå lod skollade och fint stötta bittermandlar, helt litet smör samt salt efter smak; när den dermed kokat en knapp qwarts timma är den färdig att anrättas, och gifwes hwetebrödstärningar, stekta i smör, dertill. Den som will, kan, innan soppan upphälles, slå ett qwarter tjock söt grädda i anrättningsskålen.

33. Äppel-Soppa. Äplen skrädas wäl fria från maskbon och dylikt, skäras sönder och läggas i watten att de ej rodna; sönderkokas sedan i watten med litet citronskal och kanel och uppsilas genom hårsil. Soppan slås tillbaka i kastrulln tillika med några skollade och sönderskurna äpplen; sedan gifwes den god smak af litet Franskt

win och tillräckligt med sött. Är soppan för tunn, afredes den med litet potatismjöl.

34. **Nypon-Soppa.** Nypon sköljas och kokas ett par timmar med tillräckligt watten; när de äro wäl sönderkokta silas de genom hårsil, soppan sättes å nyo på elden tillika med litet sönderbruten kanel, rußin och citronskal. Litet potatesmjöl blötes i watten och wispas i soppan, att den blifwer lagom simmig, och då rußinen äro fullkokade iläggges tillräckligt med sött, och då soppan serveras slås litet Franskt win i skålen.

35. **Sago-Soppa.** Hwita sagogryn twättas wäl fria från all unken smak, wispas i kokt watten och kokas med hel kanel, rußin och litet citronskal tills de se klara ut; då ihälles litet Franskt win och den göres söt efter smak. Kanelen och citronskalen borttagas och soppan är färdig att serveras.

36. **Körsbärs-Soppa.** Härtill tages körsbärssaft, som utspädes med watten alltsom man will hafwa soppan stark till. — Torra körsbär äro äfwen lika goda; deßa sköljas, stötas och kokas mycket wäl, och silas genom hårsil. — När saften är i ordning sättes den på elden att koka med litet kanel, rifwen citron och socker, samt afredes med potatismjöl; då den är färdig silas den upp, och ställes att kallna. Sedan iläggas syltade körsbär, hallon eller åkerbär, och den serveras sedan i koppar med bitter-bisquit.

37. **Soppa af Bärsaft.** Bärsaft af hwad slag som helst, spädes med watten tills den blir lagom stark; kokas en stund med rußin, kanel och citronskal och afredes med potatismjöl; göres sedan lagom söt och serveras sedan warm eller kall, hwilket som behagas.

38. **Win-Soppa.** Till ett qwarter hwitt Franskt win tages ett stop watten; detta sättes på elden tillika med en bit kanel, 5 à 6 finstötta kardemummor, samt socker efter smak, och får uppkoka. Under tiden wispas 10 ägg-gulor med 4 matskedar tjock söt grädda: när winblandningen uppkokar hälles en tredjedel deraf till äggulorna, hwilket wispas wäl och hälles till den öfriga win-

blandningen; wispningen fortfar tills det å nyo uppkokar, då borttages kanelen och soppan anrättas genast, annars skär den sig.

39. Ägg-Öl. Detta kokas på samma sätt som den föregående, endast med den skilnad att swagdricka tages i stället för win och watten.

40. Risgryns-Soppa. Skolla goda risgryn med kokhett och skölj den sedan uti kallt watten. Innemot de äro fullkokade iläggés twättade rußin eller korinter, och i strimlor skurna citronskal: gif soppan smak af socker och win, och när den anrättas strös socker och kanel deröfwer.

41. Swiskon-Soppa. Ett halft qwarter perl- eller helgryn sättes på elden med en kanna watten, när det uppkokar, skummas wäl, och ett stycke smör samt ett skålpund wäl twättade swiskon iläggés. När detta kokat så länge att både grynen och swiskonen äro sönderkokade, kramas det genom durkslag tills blott kärnorna återstå, sedan göres soppan söt efter smak: när den skall anrättas öfwerströs den med socker och kanel, och gifwes stekta brödskifwer dertill.

42. Swiskon-Soppa på annat sätt. Denna kokas lika som den föregående, af ris-, perl- eller helgryn, med den skilnad att swiskonen läggas uti litet sednare än grynen, och böra intetdera sönderkoka. Denna soppa silas ej. Man gifwer den sedan god smak med citron- eller bärsaft och lagom sött. Den som ej tycker om swiskon kan i stället bruka torra äpplen. Rußin eller korinter äro äfwen goda, men då tages mera saft, eller ock litet godt win.

43. Wålling med litet mjölk. Korn-, hel- eller hafregryn kokas i watten med litet smör; då de äro alldeles sönderkokta silas de genom hårsil eller ett fint durkslag att intet gryn medföljer. Wällingen sättes åter på elden, och då den uppkokar iwispas så mycket mjöl att wällingen blir lagom tjock. Den saltas sedan efter smak, och då den anrättas öfwerströs den med litet socker och kanel.

44. Risgryns-Wälling. Goda risgryn skollas och twättas wäl, först i kokhett, sedan ljumt och sist kallt watten, sedan sättas de på elden med helt litet kokande watten att koka en stund, påspädas sedan med söt mjölk, och litet skollad och finstött sötmandel med ett par bittermandlar ibland iläggs; när det dermed kokat tills grynen äro fullkokade och utswällda, iläggs en liten knifsudd färskt smör, saltas sedan efter smak, och då den anrättas gifwes socker och kanel dertill.

45. Ägg-Gryns-Wälling. Grynen tillredas på följande sätt: till 5 à 6 sönderwispade ägg blandas så mycket godt hwetemjöl att deraf blifwer en hård deg, denna utkaflar man mycket tunn på ett bord och låter den ligga tills den wäl stadgat sig; då hackas den mycket fin, och omskakas sedan uti ett såll öfwer ett papper, på hwilket det får ligga att torka i swag wärma. Då man will begagna deßa gryn, uppkokas söt mjölk med litet kardemumma, grynen läggas försigtigt deruti och omröras wäl, ty de wilja gerna fästa sig wid botten. Då grynen äro kokta, öfwerströs wällingen med litet socker, och serveras genast.

46. Jäs-Mjölk. Hård sur mjölk hälles uti en grof handduk, som förut blifwit utbredd öfwer ett såll; handduken lägges öppen, så att mjölken får fritt afrinna, och får den på detta sätt stå tills andra dagen. Då den skall nyttjas tages både söt och sur grädda, som uppblandas med söt mjölk till så stor qwantitet som man önskar, detta wispas en stund tills det blir helt skummigt ofwanpå, derpå tages med en sked lagom stora klimpar af den hårda mjölken i sållet och lägges till den söta mjölken; det gula yttersta skalet af en citron rifwes deröfwer och gifwes socker dertill wid bordet.

47. Mandel-Mjölk. Till ett stop söt mjölk, tages 10 lod skollad och fint stött sötmandel, med några bittermandlar ibland. Då mjölken uppkokar iläggs mandeln tillika med det fina yttersta skalet af en half citron; då all must kokat ur mandeln, uppsilas mjölken genom en tät silduk, socker iläggs efter smak och den serveras med sockerbröd eller små kringlor.

48.

48. **Bisquit-Mjölk.** Då söt mjölk uppkokas, wispas deri fint sönderstötta bisquiter, som få koka tills de äro alldeles sönderkokade. Serveras sedan i koppar.

49. **Mjölk med Gryntärningar.** Af fina kroßgryn kokas en hård gröt, med mjölk, socker, skollad och fint stött mandel eller korinter; när denna är wäl kall, skäras deraf små tärningar, som läggas i terrinen, och den kokande mjölken hälles deröfwer.

50. **Mjölk med Citron eller Pommerans-skal.** Med ett litet stycke socker afrifwes skalet från en citron eller pomerans, och alltsammans lägges uti terrinen, den kokade mjölken slås deröfwer, och lock pålägges; då det dermed fått stå så länge, att sockret är wäl smält, är den färdig att anrättas, med bisquiter eller simlor, skurna i skifwor.

51. **Mjölk med Vanille eller Kanel.** Mjölk uppkokas med ett par bitar kanel eller en bit vanille, och socker efter smak; 2 à 3 ägg-gulor, eller mer, allt som det är myckenhet af mjölk, sönderwispas, och wispas i den kokande mjölken. Kryddan borttages och mjölken anrättas med simmelskifwor eller små kringlor.

52. **Mjölk med Mandelklimpar.** Till ett stop mjölk tages 4 lod skollad och fint stött sötmandel med 4 à 5 bittermandlar ibland; mandeln uppblandas med 1 skedblad smält smör, litet rifwet socker och 2 à 3 ägg: detta omröres wäl, och då mjölken uppkokar doppas en sked deruti, och med den tagas af mandelsmeten små klimpar, som läggas uti mjölken, som sedan måste koka mycket sakta att ej klimparna gå sönder. Då alla klimpar äro färdiga, afredes mjölken med litet potatismjöl, och serveras genast.

53. **Mjölk med Risklimpar.** När söt mjölk uppkokat med rifwet citronskal och ett stycke socker, wispas så mycket rismjöl deruti, att då det hunnit koka och mjölet utswällt, det blifwer som en hård deg; denna arbetas öfwer elden med en träsked tills den loßnar från pannan; sedan iröras några ägg, men endast ett i sen-

der. Nu sättes mjölken på elden, och då den uppkokar, doppas en sked deruti, med hwilken tagas små klimpar af smeten och läggas i den kokande mjölken. Då klimparna äro wäl kokta, anrättas mjölken, och stött socker och kanel gifwes dertill.

54. Ägg-Mjölk. Tre halfstop söt mjölk sättas på elden med en bit citronskal; då den uppkokar iwispas 4 ägg, förut wispade med 4 skedblad söt grädda, och wispningen fortfar tills mjölken å nyo uppkokar, ty annars skär den sig. Den serveras genast, och socker gifwes dertill.

55. Chocolad. Man sätter på elden så mycket söt mjölk man behagar, och då den uppkokar, iwispas så mycket rifwet chocolad att det blir wäl simmigt och får lagom brun färg; men med wispningen måste fortfaras tills det å nyo hunnit wäl uppkoka, då den är färdig att anrättas. Om chocoladen är osockrad ilägges socker efter smak, eller ock gifwes wid serveringen strösocker dertill.

56. Smör- eller Hwit-gröt. Ett godt stycke smör sättes på elden med ett qwarter mjölk, deruti wispas så mycket godt hwetemjöl som det kan insuga, och spädes sedan, under jemn wispning, med uppkokt mjölk, helt litet i sender, tills gröten blir lagom tjock. Helt litet salt iläggес efter smak, och gröten ätes warm, med kall söt grädda, eller god söt mjölk.

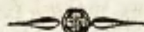
57. Äppel-Gröt. Goda, wäl twättade och skollade risgryn kokas med watten till en tjock gröt, och ställas sedan att kallna. Emedlertid skalas, skrädas och sönderskäras goda äpplen, hwilka med ett stycke citronskal, en bit kanel, helt litet watten och socker efter smak, få sönderkoka till mos. Då det är färdigt borttages kaneln och citronskalet, och moset ställes att kallna. Sedan blandas risgrynsgröten och något drygare af äppelmoset wäl tillsammans; gröten garneras med gräddskum och ätes med söt grädda såsom annan gröt.

58. Winkallskål. Man tager win efter behof och slår lika mycket watten dertill, samt lägger deruti med socker afrifwet citronskal efter smak med eller utan saften af citronen. — Sedan silas det genom hårsil, och anrättas med wanligt thebröd.

59. **Kallskål af Bärsaft.** I stället för win tages någon bärsaft, hwilken blandas med watten efter smak, och för öfrigt beredes på samma sätt, men utan citron, i fall bärsaften är sur.

60. **Smultron-Kallskål.** Man lägger wäl rensade smultron i en skål, häller derpå win och något mer watten, jemte med socker afrifwen citron, och förfar i öfrigt såsom wid föregående.

61. **Körsbärs-Kallskål.** Man stöter wäl rensade körsbär med kärnorne, jemte något kanel, i en mortel, blandar derefter maßan med något watten och preßar den genom en linneduk. Till den utpreßade saften blandas hälften af deß qvantitet rödt win, som tillsättes, och kallskålen serveras med bisquit.



Klimpar att lägga i Buljongen.

62. **Hwetebrödsklimpar.** Man tager 5 lod rifwet hwetebröd, hwarifrån de större smulorne äro afsållade, slår derpå 3 skedblad smält smör, och gnider det wäl hwitt med en sked. Derefter tilläggeß 3 matskedar söt grädda, 2 äggulor, och litet salt, socker och muskotblomma efter smak. Deraf tager man med en sked små klimpar som kokas i buljong, och äro sedan färdiga att anrättas. Härwid, äfwensom wid efterföljande klimpar af lösare beskaffenhet, märkes, att man såsom prof först bör koka en klimp, och om den då sönderfaller, tillsätta litet hwetemjöl.

63. **Limpebrödsklimpar.** Sötsurt limpebröd rifwes wäl, deraf tagas 2 händer fulla, som med smör stekes gulbrunt i pannkakspanna. Derefter tages ett qwarter söt grädda eller mjölk, och deruti lägges det stekta brödet jemte 5 wäl wispade ägg, något socker och korinter. Sedan det är wäl sammanrördt, slår man smeten i en med rått smör smord serviette, som sammanknytes med en

tråd, och lägges att $1\frac{1}{2}$ timma koka med lock i watten, hwari man saltat litet. När det är färdigt, afskäras små klimpar af denna maßa och anrättas.

64. **Risgrynsklimpar.** Man tager ett par händer rensade risgryn, och kokar dem i buljong, tills deraf blir en tjock gröt. Häruti slår man litet mjölk, 5 à 6 ägg, något rifwet hwetebröd, finhackad persilja, salt, socker och muskotblomma. — Sedan smörjes en panna eller form med smör och beströs med rifwet bröd, smeten ilägges och insättes i en lindrigt warm ugn. När den är gräddad, skäres den i tärningar och anrättas.

65. **Smörklimpar.** 4 lod smör slås till något mjölk, hwartill läggas 3:ne ägg, och alltsammans omröres tills det wäl blandat sig, hwarefter inröres 3 matskedar hwetmjöl och något muskot. Deraf tagas små klimpar med en i warmt watten förut doppad sked, hwilka läggas i kokande buljong, och då de flyta upp äro de färdiga.

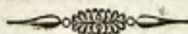
66. **Potatesklimpar.** Kokta och skalade potäter rifwas på rifjern, och dertill slås ett ägg för hwarje stor potät (eller något mindre); salt, citronskal och muskot tillsättas. Denna maßa röres och blandas wäl, klimpar tagas deraf och stekas gulbruna i smör.

67. **Mandelklimpar.** På 6 à 8 lod rifwet hwetbröd hälles något söt mjölk, hwilket sammanröres öfwer elden till en tjock gröt. Sedan skiras 6 lod smör, hwartill blandas litet mjölk, och derefter iwispar man 3 hela ägg och 2:ne äggulor, ett i sender, och för hwarje ägg ilägges af den förstnämnda gröten. — Derefter tillägges 3 lod finstötta mandlar, 2 lod stött socker, och något rifwet citronskal, hwarpå maßan omblandas wäl, lägges uti en förut wäl smord och med rifwet bröd beströdd form, och insättes i ugn att långsamt gräddas.

68. **Klimpar af Fiskfärs.** En liten gädda om 1 mark fläkes och alla benen borttagas, sönderskäres i tunna skifwor, hackas och stötes fint, jemte 6 lod njurtalg och 6 lod smör, att det blir såsom en deg, hwari man sedan med en slef inarbetar en nypa hwetmjöl, och inrör sedan i maßan 2:ne ägg efter hwarandra, $\frac{1}{4}$ qwarter söt grädda,

litet salt, socker och muskotblomma. Häraf tagas med en sked små klimpar, som kokas i buljong.

69. Klimpar af Kalfkött. (Frikadeller) En half mark rått kalfkött, wäl rensadt från senor, sönderskäres, hackas och bultas fint, med 4 à 5 lod smör. Något rifwet hwetbröd blötes i en jungfru grädda eller mjölk, och blandas till färsen, hwarefter man irörer 1 ägg, litet muskot, samt salt och peppar efter smak. Häraf tagas små klimpar med en sked, och läggas i kokande buljong.



Kötträtter.

70. Rosi-Biff. Det köttet hwarwid njuren sitter (Fransyskan), hugges i wacker fason, och lägges i en långpanna; litet watten hälles under köttet som öfwerströs med litet fint salt, 3 à 4 finhackade rödlökar läggas dertill, och pannan insättes i en starkt eldad och nyß ursopad ugn. Då det fått gulbrun färg, doppas rent papper i watten, och dermed öfwertäckes köttet, att det ej må bli brändt. Det bör stå ett par timmar i ugnen. När det är färdigt, anrättas det på fat, med stekt potates omkring. Sedan skottet blifwit afskummadt, afredes såsen under köttet med litet smör och mjöl, hwaraf något slås på fatet, och resten i såsskålen.

71. Boeuf à la Royale. Ett lårstycke af oxe bultas wäl med en klubba, och späckas med fläsk, rullas sedan i sammanblandad fin hackad lök och persilja, samt salt och peppar. Köttet brynes sedan öfwer sakta eld på halster. Då det är färdigt, serveras stekt lök dertill.

72. Oxstek. Ett lår eller refstycke, eller också fransyskan af en oxe sköljes wäl. Grytan sättes på elden med litet smör och ett par fint hackade rödlökar, köttet doftas med litet mjöl, ilägges jemte salt, peppar och lagerbärsblad att stekas, öfwer sakta eld, med wäl täppt lock, att det må behålla sin saft; köttet wändes ibland,

och, om det behöfs, spädes med kokt watten, att det ej må brännas utan endast blifwa gulbrunt till färgen. Då det kännes mört, anrättas det med stekt potates. Om såsen synes tunn, afredes den med litet smör och mjöl, och spädes med litet söt grädda eller mjölk.

73. Boeuf à la Mode. (Surstek). Innanlåret af en fet oxe befrias från lösa benskärfwor, twättas wäl i friskt watten och nedlägges i en ren bytta eller kruka med litet salt, peppar och några sönderbrutna lagerbärsblad, samt så mycket watten och ättika, hälften af hwardera, att det står öfwer köttet, hwilket deri kan hålla sig 2 à 3 månader, men minst bör ligga 12 à 14 dagar. Då köttet skall nyttjas, späckas det på båda sidor med fläskbitar, doppade i litet finstött peppar och ingefära. Wid den öfriga tillredningen förfares som med föregående, dock att peppar och lagerbärsblad ej ånyo anwändas.

74. Stekt Oxhare. Oxhare kallar man den del, som sitter under njuren bredwid ryggbenen, på bakfierdingen af en oxe. Detta kött skäres ifrån benen, så långt det kan fås, beströs på alla sidor med litet salt och peppar, samt späckas längs utåt med finskuret fläsk. Haren hoprullas sedan i form af en snäcka, och nedlägges i kokkärlet så att denna form bibehålles. Sedan stekes den med litet salt, peppar, skuren rödlök och finhackad persilja som wanlig oxstek (N:o 72). Den serveras sedan med fin sås, och kan dertill gifwas äpplemos eller stufwade spritärter.

75. Färsk Oxbringa. En wäl huggen oxbringa bindes med segelgarn i den form man will att den sedan skall hafwa, och sättes tidigt om morgonen på elden för att koka wäl. Innan den är färdigkokt, aftages dock segelgarnet att märke ej må synas derefter, hwarpå den åter iläggеs och fullkokas. Då den skall anrättas, öfwerströs den med persilja och rifwebröd. Såsom simplare sås kan nyttjas pepparrot; såsom bättre sås kapris eller oliver, (se nedanföre bland såser).

76. Griljerad Oxbringa. När en wäl huggen bringa är mjukkokad och ännu warm, skärras den,

öfwerströs ett finger tjockt med en blandning af finhackad persilja, socker och rifwet bröd, som förut blifwit wäl fuktadt med skirdt smör. Detta tilltryckes wäl, hwarefter bringan insättes i ugnen för att få god färg. Den anrättas sedan med sås af någon färsk eller torkad frukt, kokt i buljong, med litet salt och rifwet bröd, och afredd med ett par äggulor.

77. **Griljeradt Refstycke** Härtill tages den del af refbenen, som sitter under bogbladet; den tunna ändan afskäres, och sedan köttet blifwit mörbultadt, bestrykes det med smör och kryddas med peppar och salt, hwarefter det griljeras på halster öfwer swag eld, så att det ej brännes, hwartill åtgår ungefär 1½ timma. Härtill kan nyttjas en pikant sås med eller utan wingurkor, eller ock en anjovis-sås (se såser).

78. **Rullad af Refstycke.** Brosket afhugges och benen knäckas, hwarefter köttet beströs med litet fint salt, hoprullas hårdt och gifwes en wacker rund form, samt ombindes med segelgarn; derefter kokas det i buljong, och då det kännes mört är det färdigt att servera med hwad slags grönsaker som helst.

79. **Rullader af Oxkött.** Af godt, ungt oxkött skäras tjocka skifwor på twären, dessa bultas wäl med klubba, och öfwerströs med litet stött peppar och salt. Af fläsk, skuret i tunna skifwor, lägges en bit på hwarje köttskifwa, som sedan hårdt hoprullas; när alla rulladerna äro i ordning, läggas de tätt bredwid hwarandra i en kastrull och få koka lyckt, i sin egen sås på sakta eld. Då rulletterna kännas möra, afredes såsen med litet smör och mjöl, och de serveras warma.

80. **Biff-Stek.** Af ett stycke oxlår skäras på twären något breda, ett finger tjocka skifwor, som klappas med en knifsbak i rutor, på båda sidor, men aktas att de ej gå sönder; dessa beströs på båda sidor med litet salt och peppar, och få dermed ligga en stund. Sedan lägges köttet på ett med smör smordt och wäl upphettadt halster, som ställes på frisk koleld, hwari man förut kastat en näfwe salt, och stekes hastigt på båda sidor. Sås göres särskilt i en panna af litet sammanfräst smör och

mjöl, som spädes med buljong eller kokt watten, och gifwes god färg med några droppar soja. Köttet lägges däruti, för att hålla sig warmt öfwer elden, men får ej koka.

81. **Biff-Stek på annat sätt.** Det fina köttet af innanlåret på en oxe skäres och klappas som det föregående, och beströs på båda sidor med salt och peppar; derefter stekes det hastigt med smör i en stekpanna. Då alltsammans är stekt och upplagdt, fräses litet mjöl i pannan, spädes sedan med buljong eller kokt watten att deraf blir en tunn sås, som gifwes färg med några droppar soja. Sedan iägges köttet att hålla sig warmt i såsen, men det får ej koka. Det ätes sedan med warm, kokt eller stekt potates.

82. **Morinerad Biff.** Skifwor af oxkött klappas wäl, och morineras (inläggas) en stund i olja, ättika och litet salt, hwarefter de stekas på halster öfwer frisk eld. Sedan sammanfräses ett stycke smör med litet finhackad persilja, salt och litet citronsaft, slås på anrättningsfatet, och deröfwer lägges det stekta biff-köttet, garneradt med grön krassa, wingurkor eller stekta potäter.

83. **Griljerad Biff.** Oxharen skäres i skifwor, bultas och beströs med salt och peppar, doppas i skirdt smör och derefter i rifwet bröd; stekes sedan i panna, hwarefter den är färdig att servera.

84. **Pann-Kött.** Oxkött skäres i något tjocka och breda skifwor, hwilka bultas helt tunna med en klubba, men ej så att de gå sönder; deßa doppas sedan uti ägg, förut wispade med litet mjölk, samt derefter i sammanblandadt finstött rifwet bröd, peppar och salt, samt fint hackad persilja; detta fasttryckes wäl och köttet stekes med smör i en panna.

85. **Kalops.** Oxkött skäres i tunna skifwor, och bultas wäl mört med en träklubba. Sedan hackas all talgen, som setat på köttet, helt fint och lägges med litet smör i en gryta med täppt lock, derefter köttskifworna hwarftals, men emellan hwarje hwarf strös litet sammanblandadt hwetmjöl, salt, peppar, lagerbärsblad och

finhackad lök; grytan sättes på sakta eld, efterses som oftast, och om det behöfs, spädes med kokt watten, att det blir tillräckligt med sås. Då det sålunda kokat i tre timmar och köttet kännes mört, är det färdigt att anrätta med kokta eller stekta potäter.

86. **Kotletter af Oxkött.** Ett stycke kött af en ung fet oxe skäres på twären uti lagom stora skifwor, hwilka bultas wäl med en klubba, hackas sedan med en knif och formeras runda, samt öfwerströs med salt och peppar och får dermed ligga en stund; doppas derefter först i skirdt smör och sedan i rifwet bröd samt stekes i panna öfwer stark eld. Då alla kotletterna äro färdiga uppläggas de; litet buljong eller kokt watten slås till den feta köttsaften i pannan, och wispas starkt öfwer frisk eld tills det uppkokar, och hälles sedan öfwer kotletterna, som serveras till grönsaker.

87. **Köttbullar.** Oxkött skäres och skrapas wäl fritt från alla hinnor och senor, och hackas fint med ett par rödlökar och litet njurtalg; detta uppblandas med några ägg, peppar och rifwet bröd blött uti så mycket mjölk eller buljong att det blir lagom hårdt. När alltsammans är wäl omblandadt, formeras deraf små runda bullar som stekas i smör. Anrättas sedan till hwad slags grönsaker som helst.

88. **Köttbullar med sås.** Dessa tillagas alldeles som de föregående, men kunna då göras litet större; då de äro färdiga uppläggas de på karotter: litet smör och mjöl fräses tillsammans i pannan och spädes med mjölk eller buljong, hwilketdera som är i köttbullarna, saltas efter smak och får under jemn wispning uppkoka. Såsen slås sedan öfwer köttbullarna, som på detta sätt serveras.

89. **Frikadeller af kokt Oxkött.** Ett stycke smör fräses tillsammans med ett par näfwar godt hwetemjöl och spädes med litet buljong eller watten; salt, peppar och muskot iläggas och då såsen dermed kokat en stund och är temligen tjock, iblandas finhackadt kokt oxkött, litet rifwet bröd samt ett sönderwispadt ägg; detta omblandas wäl, och formeras sedan deraf små runda bullar, som rullas i hwetemjöl och kokas i smör eller flott.

90. **Kött-Budding.** Twå marker kalf- eller oxkött skäres och skrapas wäl fritt från senor och hinnor, samt bultas och hackas tillsammans med 2 marker späck-fläsk tills det blifwer helt fint och smidigt; då uppblandas det med ett och ett halft qwarter söt mjölk eller buljong, 3 à 4 ägg, 2 à 3 små finhackade rödlökar, samt peppar och salt efter smak. Denna massa omarbetas wäl, och formeras till en rund eller afläng budding, som lägges uti en med smör smord kastrull, att öfwer koleld något styfna: då späckas den med fint skuret späckfläsk, och sättes åter på lindrig eld att smått fräsa med eldlock öfwer. Buddingen efterses som oftast, och om det behöfwes spädes med litet buljong; och bör kastrullen emellanåt sakta skakas, att buddingen ej måtte fastna wid botten. När den sålunda jemt kokat i dryga twå timmar är den färdig att uppläggas på sitt fat. I den i kastrullen warande såsen läggas några sönderskurna syltade lökar; när den dermed uppkokar, iwispas ett par skedblad söt grädda och då den sedan kokat en stund, slås en del af såsen öfwer buddingen och resten i såsskål.

91. **Stufwadt Oxkött.** Ett stycke smör fräses med litet godt hwetmjöl, i en kastrull, och påspädes med buljong att såsen blir lagom lång och simmig; när detta uppkokar, ilägges litet fint hackad persilja, litet fint sönderskuren citron, samt salt, socker och muskotblomma efter smak; låt detta koka en stund och ilägg sedan i skifwor skuret kokt oxkött; omrör wäl, och när det sedan uppkokar är det färdigt att anrätta, med warm kokt potates, som antingen förut blifwit kokt jemte köttet i såsen, eller ock gifwes särskilt på karott.

92. **Ox-Njurar.** Oxnjurarne sköljas wäl och skäras i tunna skifwor. Sedan hackas något njurtalg, med ett par rödlökar, helt fint, och fräses med en bit smör i en panna med lock; njurskifworna läggas hwarftals deruti och doftas med litet hwetmjöl emellan hwarje hwarf, litet salt och kryddpeppar lägges dertill, och får det dermed stå en stund att brynas; påspädes sedan med litet buljong eller kokt watten, hwarmed de få smått koka tills de blifwa färdiga, hwartill plär åtgå ungefär 1 och en half timma. Serveras sedan till kokt eller stekt potates.

93. **Ox-Tunga.** En wäl twättad oxtunga kokas i saltadt watten, som wid uppkokningen skummas wäl. Då tungan är kokt upptages den och flås och tungroten bortskäres, hwarefter den åter nedlägges i spadet, som förut blifwit silads genom durkslag. Den serveras sedan warm, med sås, som göres af litet sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med något af tungspadet, och litet win och watten; då det uppkokar iläggеs litet socker och fint skurna citronskal.

94. **Ox-Tunga på annat sätt.** Tungan kokas, putsas, skrädes och flås som den föregående, och lägges sedan att kallna, hwarefter den skäres i tunna skifwor. Sedan göres en sås af hårdkokta sönderkramade äggulor, peppar, salt och litet socker, samt olja och ättika. I denna sås doppas nu tungskifworna, en i sender, och läggas hwarftals på en karott, hwarefter såsen öfwerhälles.

95. **Ox-Kött-Sallat.** Af oxstek, kokade morötter och rödbetor skäras små tärningar, som uppblandas med olja, ättika, salt och peppar; då detta är wäl omblandadt, smörjes en form med matolja, lägg sallaten deruti, packa sagta derpå att det kommer att hänga wäl tillsammans, hwarefter den uppstjelpes på fat. Den serveras sedan med en sås af olja, ättika och peppar, litet fint hackad saltad lök, och socker.

96. **Ox-Kött-Sallat på annat sätt.** Kokadt oxkött skäres i små skifwor och öfwerströs med en hackad blandning af wingurkor, Charlottenlök, timjam och basilika; och öfwerhälles sedan med en sås af olja, ättika, senap, peppar och salt.

97. **Ox-Sylta.** När hufwud och fötter, efter oxslagt, blifwit wäl skållade, läggas de i watten ett par dagar att wäl urdragas. Fullkokas sedan i watten med litet salt, hwarefter de skrädas och skäras i lagom stora stycken. Sedan fräses litet smör och mjöl tillsammans och påspädes med spadet; när detta uppkokar iläggas kokta korinter, litet brun sirap och ättika, samt den sönderskurna syltan; när det dermed kokat en stund, är den färdig att serveras.

98. **Press-Sylta af Oxhufwud.** Till ett stort oxhufwud tagas tre wäl skållade och twättade kalf-fötter, detta kokas med watten och en nypa salt tills köt-tet faller från benen; då upptages det och skrädes wäl fritt från körtlar och benskärfwor och sönderskäres i tär-ningar. Sedan sättes ett godt qwarter af spadet på el-den tillika med litet fint stötta neglikor, peppar, ingefära och salt samt en matsked ättika; när detta kokat en stund, lyftes det af elden, och sylttärningarna iläggas, hwarefter det omröres wäl; hela maßan slås uti en grof serviette, som omlindas med segelgarn och lägges sedan i preß. Dagen derpå tages syltan ur servietten och lägges i salt-lake och ättika, hälften af hwardera. Ätes sedan med peppar och ättika.

99. **Sylta af Oxfötter.** Oxfötter, som äro wäl skållade, feta och hwita, sönderskäras i små bitar, och ko-kas i saltadt watten hwarefter de uppsilas. Sedan kokas sönderskuren rödlök i watten, tills wattnet får smak der-af; då fräses smör och mjöl tillsammans i en panna; det kokade lökwattnet silas derpå, och då det uppkokar, till-sättes litet brun sirap och ättika, hwarefter syltan iläg-ges att få koka en stund i såsen.

100. **Slarf-Sylta.** Syltan skäres i smala strim-lor, sköljes i kallt och skållas sedan i kokhett watten; lägges sedan i uppkokt watten att koka en stund, sedan läggas deri rofwor eller kålrötter äfwen skurna i smala strimlor, och då deßa äro mjukkokade, uppsilas de tillika med syltan. Smör och mjöl fräses tillsammans och på-spädes med syltspadet, och när det uppkokar iläggges syl-tan tillika med litet fint stött peppar, ingefära och salt. När det dermed kokat en stund, är det färdigt att servera.

---

101. **Kalfstek i ugn.** Steken hugges så nära bringan, att 3 ben medfölja; knäckes sedan wäl, öfwer-strykes med kallt smör, och nedlägges i en långpanna, med ett stop watten under, och omkring steken. Lång-pannan införes i en het ugn, men uttages som oftast, och steken öfweröses med sin saft att den ej måtte blifwa bränd; dermed fortsares tills steken är genomstekt, hwar-

till plär åtgå 1 à 2 timmar, allt efter stekens storlek. Då afredes såsen med litet smör och mjöl, att den blir tillräckligt simmig, och gifwes sedan i såsskål till steken.

102. **Kalflår med Grädda.** Sedan kalflåret är hugget i wacker form, späckas det, på den köttiga sidan, med fint skuret fläsk; nedlägges sedan med en bit smör och en liten nypa salt, i en kastrull, som sättes öfwer sagta eld, att brynas på den köttiga, späckade sidan; sedan wändes det, och endast ett knappt jungfrumått watten ditslås. Dermed får det sedan sagta koka, tills köttet ej lemnar någon blodig saft ifrån sig, hwilket bäst kan ses om man sticker deri med en uddhwass knif. Då upplägges köttet, och såsen silas; litet smör och mjöl fräses tillsammans i kastrullen, såsen ditslås å nyo, tillika med ett qwarter söt grädda, och får under jemn wispning friskt uppkoka, hwarefter det är färdigt att anrättas.

103. **Späckadt Kalflår.** Detta hugges, späckas och stekes som det föregående. Såsen afredes med litet smör och mjöl, och påspädes med buljong; köttet ätes sedan, antingen med stufwade jordärtskocker, eller ock endast med sin sås, som gifwes i såsskål dertill.

104. **Kalflår med Gelé.** Ett wäl späckadt kalflår kokas med watten, ett par kalffötter, skalet af en citron, samt litet salt, och, om man så har, några skifwor af kokt eller stekt kalfkött. Då köttet är kokt, upplägges det på fat, spadet silas och hopkokas, och när det stelnat, garneras köttet dermed. Ätes sedan kall med ättika.

105. **Griljerad Kalfbringa.** En wäl huggen och knäckt kalfbringa, bindes med segelgarn, att den måtte bibehålla sin form, och fullkokas i kort spad. Derpå upptages den och beströs på båda sidor med salt och peppar, och får dermed ligga tills den kallnat; då smörjes den på båda sidor med skirdt smör, och beströs med rifwet bröd, och stekes, öfwer swag koleld, på halster, tills den blir gulbrun på båda sidor. Sås göres af litet sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med något af det spad, hwari bringan blifwit kokad, och gifwes god färg af några droppar soja.

106. **Kokt Kalfbringa.** Bringan kokas med litet watten tills den kännes mör; då upptages den och buljongen silas. Sedan sammanfräses litet smör och mjöl, som påspädes buljongen samt litet söt grädda; litet kräfsmör lägges dertill, att såsen får en ljusröd färg; när detta uppkokar iläggas rensade kräftstjertar. Sedan lägges bringan deruti, och alltsammans omskakas wäl. Anrättas sedan med en del af såsen öfwer bringan, och resten i såsskålen.

107. **Färserad Kalfbringa.** Bogen skäres från en fet kalf-framfjerding, och allt köttet skäres, hackas och bultas wäl tillsammans med 12 lod njurtalg; detta uppblandas sedan med 4 à 5 ägg, 2 jungfrur söt grädda, en jungfru rifwet bröd, samt salt och peppar. När detta allt är wäl omblandadt, instoppas färsen i bringan der bogen setat, och hålet igensys wäl. Derefter nedlägges bringan med ett stycke smör i en kastrull, att stekas lyckt öfwer sagta eld; men efterses som oftast och spädes, om det behöfwes. När bringan är fullstekt upplägges den. Litet smör och mjöl fräses tillsammans och wispas i såsen, som gifwes god färg af några droppar soja; om man har Indianskt kraßknopp är denna ganska god att lägga i såsen. Bringan nedlägges deri att hålla sig warm, och då den skall anrättas, öses något af såsen öfwer bringan, och resten gifwes i såsskål dertill.

108. **Kalf-Bringa med Dill.** En kalf-framfjerding knäckes och twättas wäl, samt kokas med litet salt och dill, i kort spad. Då köttet är mört upplägges det och kan då anrättas antingen med ättika och sitt spad, eller ock med följande sås: då spadet friskt uppkokar, ihälles, under stark wispning, 2 äggulor som förut blifwit wispade med 2 à 3 matskedar söt grädda; derefter ihälles en half matsked ättika och bör det sedan ej koka, ty då skär det sig.

109. **Fricandeau af Kalf.** Från en kalfboge afhugges läggkotan, och bladet utskäres nätt; sedan ingnides köttet med salt och peppar, formeras rundt, och ombindes med segelgarn, att det bibehåller sin form. Derefter späckas det med fina fläskstrimlor, och nedlägges, med en bit smör och litet buljong, i en kastrull, att koka lyckt

öfwer sagta eld, tills köttet kännes mört, och det, äfwensom såsen, fått en gulbrun färg. Ätes sedan till grönsaker.

110. Färs af Kalf-Kött. Ett stycke kalfkött hackas och bultas fint, med hälften njurtalg af kalf, mot köttet; detta uppblandas med 4 à 5 ägg, det gula yttersta skalet af en citron, muskotblomma och salt samt så mycket söt grädda, att färsen blir lagom hård.

111. Biff på Kalf. Af ett kalflår skäras något tjocka skifwor på twären, som bultas och öfwerhackas med en knifsbak i rutor på båda sidor; beströs sedan, på båda sidor, med salt och peppar, hwarefter de böra ligga ett par timmar. Sedan stekas de hastigt på halster, öfwer stark koleld, tills de börja hwitna på ena sidan, då wändas de, och stekas på andra sidan tills äfwen den blir hwitaktig. Då har man smält smör i en kastrull, och allt efter som biff-köttet blir färdigt nedlägges det deri, att hålla sig warmt och safta sig, men ej koka. Anrättas sedan på detta sätt, och gifwes stekt potates dertill.

112. Kotletter af Kalf. Kotletterna skäras så, att ett ben qwarsitter wid hwarje kotlett, sedan formeras köttet rundt, och hackas med en knifsbak på båda sidor, sedan beströs de med salt och peppar och kunna hålla sig således i twenne dagar. Då de skola nyttjas, doppas de i skiradt smör och wältras i rifwet bröd, som är blandadt med fint hackad persilja; stekes i stålpanna och serveras till stekt potates eller grönsaker.

113. Späckade Kotletter. Dessa behandlas som de föregående, beströs på båda sidor med salt och peppar, och späckas med fint skuret fläsk; sedan doppas de i wispade ägg och wältras i rifwet bröd, som är blandadt med fint hackad persilja; då de derefter fått ligga en stund kokas de gulbruna i skirdt smör. Serveras sedan till grönsaker, eller ock med sås af smör, mjöl, buljong, salt och fint skurna citronskal, samt några droppar soja.

114. Kotletter à la Parma. Wäl bultade och klappade kotletter kokas i stark buljong, och uppläg-

gas att swalna. Sedan utbredes god kalfköttfärs, (se N:o 110. Kotletterna läggas derpå och hoprullas; doppas sedan i wispade ägg, rullas i rifwet bröd och stekas i smör. Ätas antingen med sin egen sås eller till grönsaker.

115. Griljerade Kotletter. Sedan kotletterna blifwit wäl klappade och fasonerade, beströs de med salt och peppar, doppas i skirdt smör och wältras i rifwet bröd. Då de dermed fått ligga en stund, doppas de i ägg, wispade med söt grädde, och wältras åter i rifwet bröd, blandadt med fint hackad persilja; som tillklappas wäl på båda sidor. Stekes sedan på halster öfwer swag koleld, och serveras till grönsaker.

116. Rulletter af Kalf. Af ett kalflår skäras något tjocka skifwor på twären, deßa klappas wäl, och beläggas med skifwor af späckfläsk, som förut blifwit beströdda med en blandning af fint stötta neglikor, peppar, salt och fint hackad persilja; derefter rullas köttskifworna hårdt tillsammans, och ombindas med segelgarn. Sedan fullkokas rulletterna i buljong, med salt, socker, muskotblomma och rifwet citronskal. Serveras sedan med sin egen sås.

117. Kalf-Rulletter på annat sätt. Deßa behandlas alldeles som de föregående; men i stället för de kryddade fläskskifworna, beläggas köttskifworna med en färs af kalfkött. (Se N:o 111.)

118. Fricasé af Kalf. En kalf-fram-fjerding knäckes och sköljes wäl, samt fullkokas i watten med litet salt; hwarefter köttet upplägges och sönderskäres i lagom stora bitar, och spadet, som bör wara helt kort, silas. Sedan fräses ett stycke smör tillsammans med litet mjöl spadet slås dertill tillika med fint hackad persilja och finskuren citron; när detta uppkokat, iwispas en ägg-gula, som förut blifwit wispad med ett par matskedar grädde; köttet lägges häruti och då det sedan uppkokat är det färdigt att anrättas.

119. à la Daube på Kalf. Ett kalflår kokas

med

med några kalfsötter tills det blir mört; då uppkages köttet, och spadet silas och ställes att kallna, hwarefter allt flottet borttages och spadet sättes åter på elden att hopkokas tills det blir hårdt, om man ställer det i kölden; då iägges litet stött peppar, salt och rifwet citronskal samt körsbärs- eller hallonättika efter smak: wispa sedan 4 à 5 ägghwitor till hårdt skum, och slå dertill, sätt kastrullen på stark eld att 3:ne gånger friskt uppkoka, men aflyft den mellan hwarje gång; när det då har wäl skurit sig, låter man det några gånger gå igenom en silduk, tills gelén blir mycket klar. Emedlertid skäras skifwor af kalflåret; deßa läggas hwarftals i en form, men emellan hwarje hwarf kött bör wara en half tum tjockt med gelé, som ställes att något stelna; obserweras att först och sist bör wara gelé. Derefter ställes det i ett kallt rum att wäl stelna; och när à la Dauben skall serveras, doppas formen hastigt i kokhett watten, och à la Dauben uppstjelpes på fat; ätes sedan med ättika och peppar.

120. à la Daube på Kalfhufwud. Ett wäl skålladt och rengjordt kalfhufwud klyfwes och lägges i watten att wäl urdraga; fullkokas sedan, tillika med några kalfsötter, i watten med litet salt. Sedan skrädes det från alla ben och körtlar, samt skäres i små fina tärningar. Spadet silas, hopkokas, kryddas och klaras med äggbwitor som det föregående. Då det är färdigt iläggas kött-tärningarne, alltsammans omröres wäl, och när det uppkokar, lägges det sakta i en form, som först blifwit wätt med watten, och sedan utsirad med i skifwor skurna rödbetor, hårdkokta ägg och citron. Då à la Dauben skall serveras, doppas formen i hett watten och den stjelpes på fat, samt serveras med ättika och peppar.

121. Kalfhufwud med gul Sås. Ett kalfhufwud skållas, twättas, klyfwes och lägges i watten att urdraga. Dagen derpå fullkokas det i watten, med en nypa salt; skrädes sedan och skäres i lagom stora bitar, och spadet uppsilas. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med spadet, salt, socker och finskuren citron iägges, och då det dermed uppkokar, afredes såsen med några ägg-gulor.

122. **Stufwade Kalfsötter.** Wäl skållade och twättade kalfsötter skäras midtitu och halfkokas i watten, hwarefter de uppläggas och få afrinna. Sedan läggas de i en kastrull med win, watten, socker, salt, rifwet citronskal, och rifwet bröd, hwarmed de få koka så länge, tills de äro fullkokade, och såsen lagom simmig.

123. **Stekt Kalf-Lefwer.** Kalflefwer twättas wäl och uppläggеs att afrinna; hinnan lindas derom och lefwern nedlägges i en kastrull, att stekas öfwer sakta eld, med en bit smör, litet buljong, salt, hel kryddpeppar och ett par lagerbärsblad. Då den kännes mör och har wacker färg upplägges den, och såsen uppwispas öfwer frisk eld med litet söt grädda.

124. **Lungmos.** Dertill tages kalf- eller fårlunga, som lägges i watten öfwer natten, och fullkokas derefter med en nypa salt i kort spad; då den kännes mör upplägges den, skrädes och hackas fint. Sedan fräses litet smör i en kastrull, lungan lägges deruti med en eller par näfwar rifwet bröd, salt och peppar efter smak, samt så mycket af spadet att moset ej blir för tunnt. Då det dermed uppkokat iläggеs litet sött och surt, men aktas att den ej smakar för söt. Wid serveringen gifwes ättika dertill.

125. **Kalf-Öron.** Kokt eller stekt kalfkött hackas med litet kalfnjurtalg, och uppblandas sedan med wispade ägg, salt, ingefära och fint hackad persilja; detta utbredes sedan, på båda sidor, på tunnt skurna hwetbrödsskifwor, som stekas gulbruna i smör.

126. **Njur-Bullar.** Twå stekta kalfnjurar med widsittande fett, hackas fint tillika med något mera stekt kalfstek, och uppblandas med ett halft qwarter rifwet bröd, blött i ett och ett halft qwarter mjölk, twå theskedar stött socker, peppar, salt, fint hackad persilja och 6 à 7 ägg. När detta är wäl omblandadt, göras deraf små bullar, som wältras i rifwet bröd och stekas gulbruna i smör.

127. **Njur-Bröd.** En stekt kalfnjure med widsittande fett, hackas fint och uppblandas med 3 à 4 ägg, en half jungfru söt grädda, fint hackad persilja, salt, och

litet ingefära, sedan doppas tunna hwetbrödsskifwor i söt mjölk, och beslrykas något tjockt på båda sidor med njursmeten, hwarefter de stekas gulbruna i smör, och serveras warma.

128. Stufwad Kalfbriß. Dertill tages den hwitaste och köttfullaste kalfbriß, som kan fås; sedan den urdragit i kallt, förwälles den i kokande watten, och när de börja sammandraga sig, upptagas de, rensas från hinnorna och läggas i kallt watten. Smör och mjöl fräses tillsammans med litet fint hackad lök, och påspädes sedan med buljong; salt, rifwet citronskal, socker och muskotblomma lägges dertill; när detta uppkokar, iläggas kalfbrißet, som förut blifwit skuret i fyra delar, och när det dermed kokat en stund iwispas ett par äggulor, litet söt grädda och några droppar citronsaft.

129. Croquetter. Twå marker kalfbriß förwälles och rensas fri från senor och hinnor, och hackas fint tillika med något mera stekt kalfkött, samt 5 à 6 små ättiks-gurkor; sedan fräses ett godt stycke smör med tre näfwar godt hwetmjöl och påspädes med söt grädda eller mjölk; den hackade maßan lägges häruti tillika med twå sönderwispade ägg, litet salt och muskotblomma efter smak; allt detta omröres wäl öfwer elden, och då det börjar koka, upphälles maßan att kallna. Sedan formeras häraf aflånga bollar af ett hönsäggs storlek, hwilka doppas i wispade ägg och wältras i rifwet bröd, hwarefter de få ligga en stund att stadga sig. Kokas sedan i skirdt smör, tills de blifwa gulbruna, och serveras warma.

---

130. Balong af Hammel. Utskär bogbladet, och afhugg läggbenet på en fårbog, och fasonera sedan den köttiga delen deraf som en balong, som späckes med fläsk; derefter kokas köttet wid sakta eld, med en jungfru watten, en bit smör, salt och en fint hackad rödlök, tills köttet är gulbrunt och saften inkokt; serveras till grönsaker.

131. Griljerade Hammelbringor. Bringorna huggas i lagom stora stycken, sköljas och kokas i buljong, tills de blifwa möra; då upptagas de, öfwer-

strykas med smör, och beströs med en blandning af fint hackad persilja, rifwet bröd, salt och fint stött peppar; detta tilltryckes wäl, hwarefter bringorna stekas på halster, och serveras till grönsaker.

132. **Lammstek i ugn.** Behandlas till alla delar lika med **Kalfstek i ugn.** (N:o 101.)

133. **Lammstek på annat sätt.** Då steken är wäl knäckt och sköljd, sammanknådas ett stycke smör med fint hackad persilja, hwilket instoppas i det tunna på steken; sedan nedlägges den, med en bit smör och en nypa salt, i en kastrull med täppt lock, att öfwer sakta eld stekas gulbrun på båda sidor; om det behöfs, spädes med litet watten, och då steken kännes mör afredes såsen med litet smör och mjöl.

134. **Panerad Njurstek.** Den hugges twärsöfwer köttet ifrån bogen till låret, och refbenen borttagas; sedan fullkokas köttet i stark buljong, och ställes att kallna. Derefter öfwerstrykes det med smör och beströs med rifwet bröd; när detta stelnat, sammanblandas 6 lod smör, 4 à 5 ägg, salt peppar och fint hackad persilja, hwarmed köttet smörjes så tjockt som möjligt, hwarefter det beströs med rifwet bröd, och får åter stelna; en timma före måltiden neddoppas köttet i skirdt smör och sättes i en ej för het ugn att erhålla en gulbrun färg; hwarefter steken upplägges på sitt fat, det feta i pannan afredes med litet smör och mjöl, och påspädes med buljong samt gifwes god färg med några droppar soja, hwarefter det är färdigt att serveras.

135. **Haché af Lammstek.** Alla ben och senor, samt det bruna bortskäres från en stekt lammstek, och köttet hackas fint; sedan sammanfräses litet smör med fint hackad rödlök och persilja, köttet lägges deruti tillika med salt, socker, muskotblomma och rifwet citronskal, detta kokas en stund med buljong; afredes sedan med äggulor, och några droppar citronsaft hälles dertill, hwarefter det serveras warmt.

136. **Stekt Lammbringa.** Sedan bogen är frånskuren kokas bringan, med den köttiga sidan ned-

wänd, i litet watten, med salt och fint hackad persilja, tills såsen inkokat och börjar att fästa sig wid bringan, hwarefter den upptages och lägges att kallna; smörjes sedan med wispade ägg och beströs med rifwet bröd, hwarefter den, med smordt papper under, lägges på halster att stekas öfwer swag eld. Serveras sedan till grönsaker.

137. **Fårstek, som smakar som Hjortstek.** Njuren och läggen borttagas från en fårstek, hwarefter den kokas med ett qwarter ättika, ett halft stop franskt win och så mycket watten att det står nätt öfwer steken; då det uppkokar, skummas wäl; sedan ilägges en näfwa salt, meiram, timjan, neglikor, basilika och krossade enbär, hwarmed den får koka lyckt, tills den kännes wäl mör; då uppläggesden, den tunna hinnan bortskäres, hwarefter den betäckes med en blandning af smält smör, socker och rifwet bröd, hwilket tilltryckes wäl; derefter lägges den på spjäll, som sättes i en lagom warm ugn, tills brödet får brungul färg. Sås göres af smör, mjöl, buljong, socker, och så mycket körsbärssaft att den får sötsur smak.

138. **Fårbringa med Dill.** Detta behandlas till alla delar lika med **Kalfbringa med Dill.** (N:o 108.)

139. **Fårbringa med Kråftsås.** Bogen afhugges och bringan halfkokas i watten med en nypa salt och en sönderskuren lök. Sedan sönderstötes skalet af några tjog kräftor; detta fräses i smör och påspädes med buljong, och när det dermed kokat en stund, uppsilas det genom hårsil. Bringan nedlägges i en kastrull tillika med en spansk lök, muskotblomma, salt och rifwet citronskal; kräftsåsen slås deröfwer; och då bringan kännes mör, afredes såsen med några äggulor, hwarefter det genast serveras.

140. **Fårbringa med Krusbärssås.** Bringan behandlas som den föregående. Sedan rensas omogna krusbär, hwilka sönderkokas i kokt watten, och kramas genom hårsil. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och påspädes med krusbärswattnet;

socker, salt och rifwet citronskal lägges dertill, och när det uppkokar iläggeS bringan att fullkokas; skulle såsen blifwa för kort, slås litet buliong dertill, och den afredes med ett par äggulor, och serveras genast.

141. **Griljeradt Fårhufwud.** Ett wäl skålladt fårhufwud hugges midtitu, och lägges i watten att urdraga; den hwita hinnan, som sitter inuti munnen bortskäres, och öronen rensas rena; hjernan urtages, sönderkramas och uppwärmes med salt och peppar. Köttet på hufwudet skårras och bestrykes med kallt smör, och beströs med en blandning af rifwet bröd, fint backad persilja, peppar och salt, hwarefter det lägges på halster att stekas öfwer sakta eld; när det anrättas gifwes hjernan särskildt på ett thefat dertill.

142. **Fricasé på Fårtungor.** Tungorna skrapas wäl rena, sköljas och kokas med litet win, watten, timjan, ingefära, peppar och salt. Då de äro mjuka, upptagas de och ställas att kallna, hwarefter de skäras i tre delar på längden; derefter fräses litet smör med fint hackad persilja och lök, tungorna läggas härtill, tillika med litet socker, muskotblomma och rifwet bröd; när det dermed fått fräsa en stund påspädes buljong, och får det dermed koka lyckt öfwer sakta eld; såsen afredes med äggulor, salt och citronsaft ilägges efter smak.

143. **Fricasé på Lammfötter.** Håret afskållas och fötterna twättas wäl och skäras midtitu; derefter låter man dem fräsa en stund med litet smör, öfwerströr dem med mjöl och omrörer wäl, hwarefter så mycket watten tillslås, att det blir lagom sås; litet socker, muskotblomma, ingefära, salt, fint hackad lök och rifwet citronskal lägges dertill, och får det dermed koka lyckt tills fötterna kännas mjuka; då afredes såsen med ett par äggulor, litet ättika slås härtill, hwarefter det är färdigt att serveras.

144. **Kotletter af Får.** Deßa tillagas på samma sätt som af **Kalf.** (N:o 112 och följ.)

145. **Lamm-Kotletter med Pommes d'Amour-Sås.** Sedan kotletterna äro behandlade såsom

i N:o 112 beskrifwet är, och färdigstekta, göres en sås af Pommes d'Amour-äpplen på följande sätt: några äpplen sönderskäras och sönderkokas med litet watten och en bit smör, och kramas derefter genom hårsigt. Litet smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med buljong; då detta är kokt, lägges så mycket af Pommes d'Amour-moset dertill, att såsen får god smak och blir lagom tjock. Kotletterna läggas som en ring omkring i fatet och såsen hälles midt uti.

---

146. **Stekt Hare.** Endast bakdelen kan begagnas härtill, denna flås och alla hinnor afdragas, hwarefter den knäckes wäl och späckas tätt med fina fläskstrimlor; derefter nedlägges haren i en kastrull med en bit smör och några fläskskifwor att stekas lyckt öfwer sagta eld tills den får en gulbrun färg, och köttet kännes mört. Såsen afredes med litet smör och mjöl, och om det behöfs tillslås litet buljong; några droppar ättika ihälles att såsen får god smak, hwarefter det är färdigt att serveras.

147. **Ragu på Hare.** Sedan haren är behandlad och stekt som den föregående, skäres den i smärre bitar; litet smör och mjöl fräses tillsammans med en fint hackad rödlök, och påspädes med litet kokt watten eller buljong; då detta uppkokar, ilägges den sås hwarmed haren blifwit stekt, litet franskt win, salt och stött peppar efter smak; då det dermed ånyo uppkokat, ilägges det sönderskurna harköttet, hwarefter alltsammans omskakas wäl, och då det sedan på swag eld smått kokat en stund, är det färdigt att serveras.

148. **Hjort-Stek.** Ett lårstycke af en hjort bultas wäl med en klubba och lägges twå dygn i ättika. Sedan späckes det med grofwa fläskbitar som förut blifwit doppade i sammanblandadt fint stött ingefära, peppar, neglikor och salt. Sedan nedlägges steken, med några fläskskifwor och litet watten, i en kastrull att stekas lyckt öfwer sagta eld, tills den kännes mör. Såsen afredes med litet mjöl, samt gifwes god smak af körsbärssaft och litet sött, och serveras genast.

149. **Ren-Stek.** Denna bultas och lägges i ättika 6 à 7 dygn, hwarefter den behandlas till alla delar lika med den föregående.

---

150. **Stekt Gris.** Sedan en liten fet mjölk-gris blifwit wäl slagtad och skållad, skrapas och twättas den wäl ren, och gnides inuti med litet ingefära, peppar och salt. Sedan ställes den på knäna i en långpanna med litet watten, och insättes i en temmeligen warm ugn; swålen öfwerstrykes som oftast med smör eller späckfläsk att den ej må brännas. Den serveras sedan warm med sin egen sås.

151. **Fylld Gris.** Sedan grisen blifwit rengjord som den föregående, gnides den med salt, peppar och ingefära. Derefter fullstoppas den med swiskon, som blifwit kokade med win, watten, socker och citronskal, eller ock med hela lösa pickade äpplen. Grisen ihopsys wäl, stekes som den föregående, och serveras warm.

152. **Ung Swinstek.** Bakdelen afhugges på en 4 månaders gris, så ett 3 refben medfölja, hwarefter den knäckes wäl och fötterna frånskäras; steken nedlägges i en långpanna med litet watten, fasoneras hög och insättes i en het ugn. Då swålen blifwit wäl skarp och mörk, uttages pannan, och swålen afdrages, hwarefter steken beströs med en blandning af salt, stött starkpeppar, litet socker och rifwet bröd, öfweröses med litet kokt watten och lägges i en ren långpanna, att i swagare ugnswärme fullstekas. Anrättas sedan till sallat eller kall äppelmos.

153. **Stekt Skinka.** Dertill tages en stor enkel skinka; om den är salt, wattenlägges den först, och dermed förfares på samma sätt som den föregående. Anrättas sedan warm och äppelmos gifwes dertill.

154. **Kokt Skinka.** Sedan rökt eller saltgrön skinka blifwit lagom urwattnad, kokas den i watten tills fingret löper lätt igenom swålen om man sticker deri. Då upptages den och swålen afdrages, hwarefter skinkan

beströs med sammanblandadt socker och rifwet bröd. Ätes sedan kall.

155. Glaserad Skinka. Skinkan kokas som den föregående; då swålen blifwit afdragen, utbredes en ren handduk öfwer skinkan, för att draga flottet åt sig. Några ägghwitor wispas, med en god matsked florsigtadt socker, till hårdt skum; skinkan bestrykes dermed och öfwersigtas med socker, hwarefter den införes i swag ungswärme, att glasyren får torka men ej blifwa brun.

156. Griljerad Skinka. Sedan skinkan blifwit kokad och swålen afdragen, öfwerströs den något tjockt med sammanblandadt socker, rifwet bröd och fint hackad persilja. Detta tillklappas wäl, hwarefter skinkan insättes i en lagom warm ugn att få wacker färg.

157. à la Daube på Skinka. Då en färsk skinka är färdigkokt och swålen afdragen, skäres den i wackra skifwor. Under tiden tillredes en substans af kalffötter, som afklaras med ägghwitor på samma sätt i N:o 119 (à la Daube på Kalf) är beskrifwet. En form wätes med kallt watten, och utsiras med morötter och rödbettor skurna i rundlar eller halfmånar. Derefter iläggas skinkskifworna hwarftals, tills formen är full; då ditslås substansen, som bör wara wäl afswalnad, hwarefter det ställes i kallt rum att hårdna. Då à la Dauben skall anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, och uppstjelpes på fat. Ätes sedan med ättika och peppar.

158. Refbens-Spjell. Sedan ett refbensspjell blifwit wäl knäckt, ingnides det, på båda sidor, med fint stött peppar och salt; derefter lägges det, med köttsidan nedwänd, i en långpanna; ett godt qwarter watten påslås, hwarefter det insättes i en wäl warm ugn att stekas. Då det är halfstekt uttages pannan och köttsidan wändes uppåt och öfweröses med det feta af såsen; en qwarts timma derefter uttages det å nyo, hwarefter refbensspjellet öfwerströs med en blandning af hwetmjöl, fint hackad persilja, salt och fint stött peppar; såsen öfweröses å nyo, hwarefter det insättes i ugnen att få wacker färg. Serveras sedan som stek men utan sås, och gifwes någon sötsur sallat dertill.

159. **Refbens-Spjell på annat sätt.** Sedan refbensspjellet blifwit knäckt och ingnidet, nedlägges det i en flat kastrull med täppt lock, att öfwer sagta eld stekas gulbrunt på båda sidor, påspädes med kokt watten och får dermed fullstekas. Serveras sedan warmt antingen till äppelmos eller grönsaker.

160. **Swin-Corré.** Härtill tages kotlettstycket, som hugges ett godt qwarter bredt, och något längre; swålen frånskäres, men så att minst ett fingers tjockt späck qwarsitter wid Corrén, skårras i små rutor, och Corrén beströs på båda sidor med fint stött peppar och salt, hwarefter den sättes på spett eller i ugnen att stekas i twenne timmar. Under tiden uttages den som oftast och öfweröses med följande sås: fint hackad rödlök kokas i smör tills den blir mjuk, då ilägges litet mjöl att fräsa, hwarefter det påspädes med buljong, och gifwes god smak af litet peppar, salt, ättika och soja. Då Corrén är färdig, anrättas den på fat och den öfwerblefna såsen gifwes i såsskål dertill.

161. **Fricasé på Gris.** En liten wäl slagtad gris skäres i lagom stora bitar, hwarefter den med en nypa salt lägges i kallt watten att koka; då det uppkokar skummas wäl, hwarefter en fint hackad Spansk lök, skalet af en citron, en bit smör samt fint hackad persilja iläggas. Då köttet kännes mört, uppsilas spadet och det mästa fettet afskummas. Sedan fräses litet smör och mjöl tillsammans och påspädes med spadet; litet fint skurna wingurkor, förwällda murklor, muskotblomma och salt lägges dertill, och då det uppkokar ilägges köttet, tillika med litet sött och citronsaft, och när det sedan å nyo uppkokar afredes såsen med äggulor; hwarefter det genast bör serveras.

162. **Gris med sötsur Sås.** Grisen hugges i små, nätta stycken, som läggas i friskt watten att blodet får wäl urdraga; derefter förwälles den och uppläggas att wäl afrinna. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med buljong, salt, hel kryddpeppar och rifwet citronskal lägges dertill, och då såsen uppkokar ilägges köttet att kokas, tills det blir mört, hwarefter såsen gifwes god smak af socker och Franskt win.

163. **Swin-Kotletter.** Deßa kotletter utskäras bredwid ryggen på swinet: sidobenen huggas så långa som man will hafwa kotletterna stora till, men så att ett ben blir qwarsittande wid hwarje kotlett, deßa klappas och bultas wäl samt beströs på båda sidor med salt och peppar; då de dermed fått ligga en stund, doppas de i ägg, som förut blifwit wispade med litet mjölk, wältras derefter i rifwet bröd, och stekas gulbruna i stekpanna eller på halster. Anrättas sedan till äppelmos eller grönsaker.

164. **Gris-Sylta.** Sedan 5 à 6 weckors gamla grisar äro snyggt slagtade, huggas de i stycken och läggas i friskt watten att urdraga. Derefter läggas de, med en nypa salt och så mycket friskt watten att det står jemt öfwer dem, i en kittel att fullkokas; men ihogkommes att wid uppkokningen skummas wäl, hwarefter litet peppar och några lagerbärsblad iläggas. Då syltan kännes mör, upptages den och lägges i ett djupt fat och öfwerslås med så mycket watten, att skummet, som kunnat stadna på syltan under kokningen, dermed kan borttwättas, hwarefter syltan upplägges att afrinna. Spadet silas och ställes att kallna, hwarefter allt flottet borttages; derefter slås det tillbaka i kitteln, tillika med så mycket ättika att spadet deraf får en syrlig smak; några ägghwitor wispas till skum och ihällas, och när spadet dermed på frisk eld kokat så länge att det skär sig, låter man det några gånger gå genom en ylle-silduk, tills det blir wäl klart. Syltan skrädes och skäres i lagom stora bitar eller skifwor, hwarefter den nedlägges i en kruka, och det klara spadet, som då bör wara inemot swalt, slås deröfwer. När det är wäl kallt och spadet stadnat som gelé, kan syltan anrättas på karott och ätes med ättika och stött starkpeppar.

165. **Press-Sylta af Swinhufwud.** Ett wäl skålladt swinhufwud klyfwes midt itu och lägges ett dygn i friskt watten att urdraga. Derefter sättes det i ett förtennt kärl på elden, att koka tills fingret löper lätt igenom swålen när man sticker deruti; då upptages det, och medan det ännu är warmt, afdrages swålen att den blir så hel som möjligt, och allt det odugliga bortskrädes, hwarefter köttet och fläsket skäras i tärningar. Ett godt

qwarter af spadet sättes på elden tillika med fint stött peppar, ingefära, salt och ett par skedblad ättika; då detta kokat en god stund, så att spadet har tillräcklig smak af kryddorna, iläggas kött- och fläsktärningar, och omröras wäl uti spadet. Derefter doppas en serviette uti spadet och utbredes på ett djupt fat, swålen lägges utbredd deröfwer och tärningarne slås deruti; servietten hopbindes hårdt med segelgarn och lägges i preß till andra dagen, hwarefter den löses ur servietten och lägges i saltlake. Då syltan skall nyttjas skäres den i tunna skifwor, och ätes sedan som förrätt med ättika och stött starkpeppar.

166. Wildswinshufwud af tamt Swin. Hufwudet skäres af ett slagtadt swin, tungan uttages, och då det är wäl rengjordt, lägges det i watten öfwer natten. Sedan sättes det på stekspett och wändes öfwer stark enrisrök, men gnides som oftast under rökningen med en fläskswål att det blir wäl swart; då tages det af spettet och doppas i kokande watten, hwarefter skäres något mer än en twärhand lång skårra längst efter hufwudet, som tager sin början midt emellan ögonen och slutar ner åt nosen; äfwen skäres köttet löst mellan käften och näsan. Derefter lägges det uti en kittel med täppt lock, så att det får wäl rum; ett halft stop ättika, ett halft stop pontac eller annat rödt win, samt så mycket watten, att det står wäl öfwer, slås dertill; litet salvia, timjan, basilika, pomeransskal, rödlök och lagerbärsblad samt twå näfwar salt läggas härtill, och får det dermed koka lyckt öfwer sagta eld, tills det kännes mört. Då upplägges det och spadet silas, och då det är kallt borttages det feta. Hufwudet nedlägges uti en rensmakande bytta och spadet slås deröfwer; på detta sätt kan det förwaras en längre tid. När det anrättas, gifwes ättika dertill.

167. Rullsylta. Härtill tages ett stycke af slaksidan på swinet; den beströs på fläsksidan med finstött peppar, ingefära, neglikor och salt, hwarefter fläsket hoprullas hårdt, ombindes med segelgarn och lägges att koka i kallt watten. Då den är färdig, lägges den i preß öfwer natten, och andra dagen i saltlake.

168. Griljerade Swinfötter. Wäl skållade och putsade swinfötter kokas i watten, med litet win. Då

de äro färdiga och kallnade, doppas de i äggulor, som förut blifwit wispade med litet söt mjölk, och rullas derefter i en blandning af peppar, salt, rifwet bröd och fin hackad persilja, hwarefter de stekas i smör.

---

169. **Stekt Kalkon.** När kalkonen är plockad, swedd och urtagen, krossas bröstbenet med en klubba, hwarwid tillses att skinnet ej går sönder; sedan uppsättes den, att bröstet ser fylligt ut. Nu lägges ett stycke smör i en kastrull, hwari kalkonen lägges med bröstet uppåt, och sättes på swag eld, hwilken sedermera ökes, att stekas lyckt, men tillses noga att kalkonen ej fastnar wid bottnen; den bör ock esomoftast öfweröfsas med såsen. Af hals och wingar kokas en soppa, hwarmed såsen spädes. Anrättas sedan på fat, garnerad med grön sallat, om sådan finnes.

170. **På annat sätt.** Sedan kalkonen blifwit tillredd såsom ofwanför, hällas några skedblad smält smör öfwer densamma, hwarefter den betäckes med papper och deg samt insättes i ugn att stekas. När den är färdig, aftages degen, hwarefter den anrättas, med sallat såsom föreſtående.

171. **à la Daube på Kalkon.** Sedan kalkonen fullkokat i watten med litet salt, peppar, lagerbärsblad och ättika samt ett par kalffötter, upptages den; spadet silas och ställes att kallna. Fettet bortskummas, hwarefter spadet å nyo sättes på elden med ett stycke citronskal att hopkoka, tills det blir lagom hårdt. Det klaras derefter med ägghwitor och silas några gånger genom yllefilduk, tills det blir klart. Derefter sönderskäres kalkonen, nedlägges hwarftals i en form, geléen slås deröfwer, hwarefter man låter det kallna. Då den skall serveras, uppstjelpes den på fat, och ätes med ättika.

172. **Marinad af Kalkon.** Af en kall, stekt kalkon skäras nätta stycken, hwilka några timmar läggas i en blandning af sönderskurna wingurkor, olja, ättika och salt. Denna marinad upplägges på fat och öfwergjutes med en sås af ett par äggulor, olja, ättika, socker, salt och citronsaft.

173. **Kalkon med Risgryn.** Kalkonen plockas, urtages och twättas wäl. Under tiden kokas 1 skålp. risgryn i buljong ¾ timma, hwaraf hälften tages och uppblandas med ett par skedblad smör, muskot, peppar, salt och twenne äggulor; när denna gröt kallnat, fylles kalkonen dermed, hopsys och gifwes form. Derefter nedlägges den i en kastrull, beklädd med tunna fläskskifwor att i 1 à 2 timmar stekas lyckt öfwer swag eld. Den andra hälften af risgrynen kokas nu uti ½ timma med buljong, tills de blifwa tjocka som gröt, hwarefter litet smör, salt och peppar iläggеs. Detta ris garneras omkring kalkonen, som serveras med en sås af sammanfräst smör och mjöl jemte något af spadet.

174. **Stekt Gås.** En fet gås plockas, urtages, uppsättes att den blir fyllig, och gnides inuti med salt och peppar. Den som will hafwa fyllning, kan dertill nyttja små pickade äpplen, eller ock swiskon, som förut blifwit stufwade med socker, win och kanel, o. s. w. Gåsen stekes i ugn eller gryta med smör på botten, och påöses esomoftast med sitt eget fett. Den kan serveras antingen med sin egen sås, eller alldeles utan sås, då äppelmos kan gifwas dertill.

175. **Kokt Gås.** Gåsen kokas hel i buljong och anrättas med brynt kål eller rofwor. Sås tillredes af spadet, afredt med litet smör och mjöl.

176. **à la Daube på Gås.** Tillredes på samma sätt som kalkon (N:o 171.)

177. **Stekta Höns och Kycklingar,** såsom kalkon N:o 169, utom att någon särskilt soppa ei kokas af hals och wingar. Uti kycklingar brukar man instoppa sammanknådadt smör och persilja, till hönsäggs storlek.

178. **Fricasé på Höns.** Hönsen huggas i nätta stycken och sättas på elden att koka i kallt watten, med litet salt. Wid första uppkokningen skummas wäl och en knippa persilja iläggеs. När köttet är nära fullkokt, upptages det, spadet silas, uti en kastrull lägges ett stycke smör att sammanfräsa med en näfwa hwetmjöl, det silade spadet slås derpå, och köttet lägges deri att fullkoka, tillika med skalet af en citron samt, om så behagas, äf-

wen stött socker och muskotblomma. Afredes med äggulor. I såsen kan man äfwen nyttja murklor och champignoner; om den ej är nog sur kan litet citronsaft tillsättas.

179. **Höns med fin Ragu.** På ett höns utbrytes bröstbenet, dock utan att skada det yttre, hwarefter det fylles med inkokad fin ragu af tuppkammar och champignoner. Alla öppningar tillfästas, saften af en citron preßas öfwer bröstet, hönset betäckes med tunna fläskskifwor och kokas 1 timma i buljong. Derefter silas spadet, och häri lägges 1 skålp. sköljda risgryn att swälla ¾ timma, hwarpå de uppsilas. En kastrull smörjes, i botten lägges en tunn deg och derpå hönset med grynen, så att det betäckes af grynmaßan. En timma innan det anrättas, lägges eld på locket och maßan gifwes färg, hwarefter risformen stjelpes på ett fat, degen borttages jemte en del af riset, dock utan att skada sidorna eller bottnen, och en sås tillagad af champignoner, det öfwerblefna af den fina raguen, peppar, smör och 3 äggulor, slås i formen till hönset.

180. **Höns à la Reine.** På ett kokadt kallnadt höns skäres ett aflångt hål i bröstet, som fylles med en kokad färs och betäckes med tunna fläskskifwor; stekes i ugn och anrättas med en sås af den buljong, hwari hönset kokat, afredd med äggulor och litet smör.

181. **Skått-Höns.** Rengjorda höns eller kycklingar huggas i nätta stycken, och bröstköttet skäres i skifwor; läggas i en kastrull med watten eller buljong att koka på sagta eld, jemte litet smör, finhackad lök, salt och muskotblomma. Då köttet är mört, och såsen simmig, upptages det och anrättas på täckfat.

182. **Höns med Risgryn.** Liksom kalkon med risgryn. (N:o 173).

183. **Köttbullar af Höns.** Köttet af ett eller flere stekta och kallnade höns hackas och uppblandas med rifwet bröd, blödt i grädda eller mjölk, jemte äggulor, socker och muskotblomma. Häraf göras små bullar, som doppas i ägg, rullas i bröd och stekas i smör. Garneras med brynt persilja.

184. **Griljerade Höns.** Sedan hönsen äro plockade och urtagna, kokas de i watten med litet salt och smör, hwarefter de ställas att kallna, sönderskäras derpå i nätta stycken, och doppas i en sås af sammanfräst smör och mjöl, under kokning sammanwispadt med något af hönsbuljongen, jemte kapris, småskuren lök, persilja och muskotblomma. Sedan köttet åter är kallnadt, doppas det i wispade ägg, wältras i rifwet bröd, och kokas slutligen gulbrunt i skirdt smör. Anrättas sedan warmt, garneradt med brynt persilja.

185. **Farserad Kapun.** En wälling kokas af bröd och grädda; sedan den swalnat omröres deri något hackadt kött af en stekt kapun, ¼ skålp. njurtalg, persilja, lök, i smör förwällda champignoner, salt, peppar och 3 äggulor. Med denna blandning fylles hönset, beströs med bröd, öfwerdroppas med smör och gifwes färg i ugn. Anrättas sedan med någon pikant sås.

186. **Späckad Kapun.** En kapun uppsättes såsom wanligt, och späckas med fläsk; stekes derefter i kastrull, och anrättas med sin egen sås.

187. **Kapuner med Rofwor.** Kapunen kokas såsom wanligt, och anrättas med stufwade rofwor omkring på fatet.

188. **Höns med Kräftsås.** Hönsen tillredas och kokas som wanligt. Kräftsmöret (efter ungefär 1 tjog kräftor för hwarje fogel) ställes att fräsa i en tor kastrull med litet hwetmjöl, dock så att det ej brynes, hwarefter hönsbuljongen tillslås, jemte muskotblomma, något citronsaft och socker, samt de skalade kräftstjertarne. Detta ställes att koka och hönsen läggas deri, för att få ett uppkok. Då de anrättas slås litet sås öfwer dem. Den öfriga såsen kan gifwas stadga med iwispade äggulor, om den skulle wara för tunn. Kräftsmör beredes sålunda: kräftskalen hackas och stötas jemte smör, sättas på elden att något fräsa, och omröras derunder wäl. Derefter påspädas de med kokt watten och koka omkring ¼ timma. Det röda som då stannar ofwanpå, är kräftsmör, och afskummas.

189. **Höns med spritärter.** Feta, wäl uppsatta höns, kokas som wanligt. Emedlertid stufwas gröna spritärter med watten, smör, socker och salt och afredas med äggulor. Hönsen anrättas med ärterna omkring på fatet.

190. **Stekt Kyckling med Dragon.** En wäl uppsatt kyckling fylles med en maßa af den hackade lefwern, dragon, smör, salt och peppar, betäckes med tunna fläskskifwor, och stekes i ugn, omlindad med smordt papper. Anrättas med en sås af smör, mjöl, buljong och hackade dragonblad, afredd med äggulor och citronsaft.

☞ 191. **Kokta Kycklingar.** Då kycklingar äro wäl urtagne och wackert uppsatte, läggas de i en kastrull med kokt watten, med några fläskskifwor under, att koka ½ timma, hwilket är tillräckligt, om de äro späda. Då sammanfräses smör och mjöl, påspädes med buljongen, som förut skall silas, och litet söt grädda, hwartill widare, under uppkokningen, lägges champignoner och några droppar ättika, eller ock rifwet citronskal och hackad persilja. Då kycklingarne anrättas, hälles något af såsen öfwer dem.

192. **Griljerade Kycklingar,** såsom höns, (N:o 184.)

193. **Ragu på Kycklingar.** Kycklingar förwällas och sönderskäras i nätta stycken. Emedlertid sammanfräsas sönderskurna champignoner med smör, jemte något citronsaft, hwartill slås stark buljong, som inkokas till hälften. De sönderskurna kycklingarne iläggas då att fullkoka, såsen afredes med äggulor och litet socker, samt saltas.

194. **Marinad af Kycklingar.** Kycklingar kokas såsom wanligt, sönderskäras, ställas att kallna och läggas i en blandning af olja, ättika, rödlök, peppar och salt. De aftorkas derefter, doppas i wispade ägg, rullas i rifwet bröd och persilja, stekas i rifwet bröd, och serveras warma.

195. **Fricassé på Kycklingar.** Kycklingar sönderhuggas, twättas, och ställas att smått koka med litet

smör och salt. När de äro kokta silas spadet, och slås till litet sammanfräst smör och mjöl, jemte finhackad persilja och något citronsaft. När denna sås uppkokat, afredes den med 1 à 2 äggulor och grädda, och slås öfwer köttet, som anrättas på fat.

196. **Kycklingar med Färs.** Kycklingar uppsättas och kokas som wanligt, såsen göres äfwen som wanligt af sammanfräst smör och mjöl med buljong och litet söt grädda, och i densamma lägges kokt fiskfärs, skuren i bitar, hwaraf en del slås öfwer kycklingarne. Anrättas på täckfat.

197. **Brynta Dufwor.** Sedan dufworne äro klyfda längs ryggen och bröstbenet kroßadt, stekas de ½ timma på begge sidor, och upptagas. Såsom sås sammanfräses smör och mjöl, hwartill hälles buljong jemte något ättika och citronsaft. Då såsen fått ett par uppkok, hälles den öfwer dufworna.

198. **Dufwor i papilloter.** Dufworna klyfwas längs ryggen och wältras i smör, hwarefter de upptagas och litet mjöl röres i smöret som utspädes med buljong, hwartill lägges champignoner, lök och persilja. Denna sås hälles öfwer dufworna, hwilka sedan läggas mellan twenne fläskskifwor, omlindas med smordt papper och stekas på halster.

199. **Stekta Ånder och Ankor.** Sedan änder eller ankor äro plockade, urtagne och uppsatte som wanligt, stekas de gulbruna med smör i kastrull. De kunna ätas, antingen med sin egen sås, eller med brynta kålrötter, eller ock med stark buljong under och garnerade med hufwudsallat.

200. **Marjonad på Ånder.** Ånder stekas som wanligt, ställas att kallna och skäras i skifwor, hwilka doppas i en marjonadsås (se afdeln. om såser). De anrättas sedan på fat, garnerade med sönderskurna hårdkokta ägg, och till gelée inkokad buljong.

201. **Andungar à l'Aurore.** Andungar uppfräsas i smör med peppar, muskot, citronskal och ett lagerbärsblad; när de börja få färg, iröres en matsked mjöl

och tillsättes en slef buljong, champignoner och en rödlök hwarmed det får koka ¼ timma. Andungarne upptagas då, såsen silas, inkokas, afredes med ett par äggulor, och hälles öfwer andungarne. När deßa kallnat, fyllas och öfwerstrykas de med såsen, som förut blifwit blandad med hackade champignoner. De wältras sedan i rifwet bröd, doppas i ägg och åter i bröd, hwarefter de kokas i smör.

202. **Tjäder-Stek.** Härtill äro tjäderhönorna bäst, emedan de äro både finare och läckrare än tupparna. Sedan tjädern är plockad och urtagen, twättas den ett par gånger i ljumt watten, hwarefter bröstbenet krossas, och tjädern uppsättes; den som will kan sedan späcka den tätt med fina fläskstrimlor, men som detta är gammalmodigt, kan den i stället stekas lyckt, med fläskskifwor öfwer och under; efterses noga att den ej brännes och påspädes med söt mjölk. Inemot den är färdig öfwerströs den med en njupa hwetemjöl och litet salt, och då den dermed fått fräsa en stund, anrättas den på fat. Såsen wispas starkt öfwer elden och gifwes i såsskål dertill.

203. **Ragu på Tjäder.** En stekt tjäder skäres i nätta stycken, och en sås beredes af sammanfräst smör och mjöl med buljong, hwartill lägges en charlottenlök, socker och salt, skalet af en citron, äfwensom win, om man så will. Då denna sås wäl kokat, ilägges köttet, och då det blifwit warmt, serveras det.

204. **Marjonad på Tjäder.** Det kallnade köttet af en stekt tjäder garneras med en krans af det innersta på sallatshufwuden och hårdkokta ägg, utsiras med kapris, strimlor af wingurkor och rödbetor; serveras med olja och ättika.

205. **Orre** tillagas på lika sätt som tjäder.

206. **Stekta Hjerpar.** Sedan hjerparne äro rengjorde och uppsatte såsom wanligt, späckas de med fläsk på bröstet, läggas i en kastrull bredwid hwarandra med bröstet uppåt, att fräsa med en bit smör, dock så att de ej brännas. Derefter påspädes mjölk, hwarmed de få koka ½ timma, hwarefter de anrättas på fat.

207. **Marjonad på Hjerpar.** Stekta kallnade hjerpar skäras i stycken och doppas i marjonadsås (se såser). Bröstköttet uppläggeS i midten af fatet och det öfriga deromkring, garneras med litet gelée-stannad buljong, hårdkokta ägg, samt kapris och tryffel, om sådant finnes.

208. **Kalla Hjerpar med gelée.** Skifwor af stekta, kallnade hjerpar uppläggas på fat, betäckas med tunna skifwor af till gelée stannad buljong, garneras med oliver och hårdkokta ägg, samt rödbetor och lök, efter behag.

209. **Rapphöns, stekta** &c. tillagas på samma sätt som hjerpar.

210. **Stekta Beckasiner.** De urtagas ej, endast kräfwan borttages, och uppsättas med näbben fästad wid ryggen. En fläskskifwa bindes öfwer bröstet på hwarje fogel, hwarefter de läggas i en kastrull att stekas med smör. Anrättas med rostadt bröd under på fatet.

211. **Stekt Kramsfogel.** Fogeln plockas och urtages, wingar och ben afhuggas; låren tryckas nedåt ryggen, fastsättas med en pinne och ombindas med tråd, så att bröstet blifwer högt, likson på annan uppsatt fogel. Derefter stekas de på wanligt sätt i smör, under lock. Såsen beredes af litet hwetemjöl jemte swag buljong eller watten, som tillsättes till smöret, hwari foglarne blifwit stekta och uppkokas.

Fiskrätter.

212. **Fiskfärs.** En gädda om 2 marker fläkes och sköljes, innanmätet och alla ben borttagas, och skinnet afskrapas, hwarefter köttet skäres i tunna skifwor och hackas tillsammans med smör, att det må blifwa hwitt; är njurtalg tillhands, så tages deraf en knapp mark och

hackas på samma gång. Då allt är färdighackadt, lägges det i en stenmortel jemte 8 lod grädda eller i mjölk, blödt och urkramädt hwetbröd, 5 à 6 ägg, salt och peppar om man så will, äfwen litet muskotblomma och socker. Detta stötes och blandas wäl, att det blir smidigt som en deg. Denna färs brukas till pastejer, klimpar i soppor, m. m.

213. **Kokt Gädda.** En frisk gädda uppskäres och urtages wäl, hwarwid aktas att gallan ej går sönder, hwarigenom den skulle få en bäsk smak. Derefter skäres gäddan twärsöfwer i lagom stora bitar och lägges att lyckt koka i helt litet watten med litet salt. Den serveras sedan med skirdt smör och rifwen pepparrot, eller ock med följande sås: smör och mjöl sammanfräses, påspädes med kokt watten och något af spadet; då det uppkokat, ilägges pepparrot, hwarefter såsen aflyftes.

214. **Krom-Gädda.** Gäddan skorras och kromas rund, hufwud och stjert hopbindas; kokas för öfrigt såsom wanlig gädda (N:o 213).

215. **Färserad Gädda.** På en gädda af 3 marker eller mer frånskäres köttet, så att hufwud och stjert sitta qwar wid ryggbenet. Benen bortrensas från köttet och deraf göres färs (N:o 212). Hufwudet med ryggbenet och stjerten läggas i krom uti en med smör besmord kastrull, och färsen påfylles kring ryggbenet, tilltryckes och krusas med en wåt träsked, att det liknar en skorrad gädda. Derefter öfwerbredes gäddan med smordt smörpapper, att den må behålla sin fason, och gräddas i ugn wid swag wärme. Anrättas på fat med champignon-sås (se såser).

216. **Stekt Gädda.** Smärre gäddor fläkas, urtagas och då benen äro borttagne, sönderskäras i bitar. Sedan deßa blifwit saltade med litet fint salt, och derefter legat orörda en timma, torkas de wäl med en ren handduk, doppas derefter i sönderwispade ägg, wältras i rifwet bröd och läggas i en panna att stekas i skirdt smör eller i skirdt fett, afskummadt af buljong och stekfåser. Till sås sammanfräses smör och mjöl, hwarpå slås kokt watten; korinter samt litet ättika och brun sirap lägges dertill.

217. **Fläkt Gädda.** En större gädda fläkes i ryggen, men fjällas ej, hwarefter alla ben borttagas; twättas derefter wäl ren och rimsaltas. Då den sålunda fått ligga, ett par timmar, klappas den med en ren handduk, lägges i en smord långpanna, öfweröses med skirdt smör och stekes i swag ugnswärme. Ätes sedan med anjowissås (se såser).

218. **Rulletter af Gädda.** Af gäddfärs (N:o 212) som ej är för lös, göres små bullar, som doppas i wispade ägg och wältras i en blandning af rifwet bröd och fint hackad persilja, samt stekas i smör. Serveras till grönsaker.

219. **Gädd-Rullader.** Sedan små gäddor äro fjällade fläkas de, och hwar halfwa skäres twärtaf, hwarefter de sköljas wäl och uppläggas att afrinna. Derefter klappas fisken mellan en handduk, och på hwarje skifwa utbredes fiskfärs, (N:o 212) skifworna hoprullas hwar för sig, och sättas tätt tillhopa i en med smör smord kastrull, öfwerströs med en blandning fint hackad persilja, en nypa hwetmjöl och salt, litet watten och ett skedblad smör hälles dertill, hwarefter det får koka lyckt öfwer sagta eld tills rulladerna äro färdiga, då de anrättas på fat med sin egen sås.

220. **Plock-Gädda.** Gäddan fjällas, fläkes i ryggen och alla ben borttagas, hwarefter den klappas med en ren handduk och lägges på halster att öfwer swag eld blifwa hwitaktig på båda sidor. Derefter plockas gäddan från skinnet i små bitar, hwilka läggas uti ett djupt fat och öfwergjutas med en wispad blandning af 5 ägg, 3 skedblad söt grädda, 2 à 3 skedblad smält smör, ett skedblad rifwet bröd, ett par skedblad Franskt win eller ättika, salt, socker och muskotblomma efter smak, samt några droppar soja, och alltsammans omblandas wäl. En långpanna smörjes med smör, gäddskinnet utbredes deruti och fiskblandningen slås derpå, hwarefter pannan införes i en warm ugn, men efterses som oftast, och om något af såsen runnit från fisken öfweröses den å nyo. Då den är wäl stadnad och fått en gulbrun färg, anrättas den på fat och ätes med gul caprissås. (Se såser).

221. **Torra Gäddor.** Sedan gäddorna äro sönderskurna läggas de i sjöwatten tillika med en nypa potaska inknuten i en linnelapp; då de deruti legat ett dygn, twättas de wäl med en wisp, hwarefter de läggas i tillräckligt kallt watten att koka lyckt öfwer frisk eld. Då fisken är halfkokt saltas den, hwarefter noga bör efterses när den kännes lös, då den bör aflyftas, ty annars hårdnar den å nyo. Fjällen tagas från fisken, hwarefter den är färdig att serveras, antingen till stufwade rötter, eller ock till kokt potatis samt en sås af sammanfräst smör och mjöl, något af spadet samt fint hackad persilja.

222. **Att koka Gädda, färsk Torsk eller Abborre utan watten.** Gäddor fjällas ej, men rensas och skäras i stycken; torsk skäres äfwen sönder, men abborre endast fjällas; hwarefter fisken sköljes, och lägges i watten. En wid kastrull smörjes med kallt smör och beströs med rifwet bröd och fint salt, fisken lägges utan att afrinna deruti, och öfwerströs med fint hackad persilja, rifwet citronskal, socker, muskotblomma och salt, hwarefter den med wäl täppt lock ställes öfwer swag eld att smått koka, 1½ timma; men omskakas ofta, att den ej fäster sig wid botten. Serveras med sin egen sås.

223. **Att stufwa Gädda eller Abborrar med röd sås.** Fisken fjällas, rensas, twättas och förwälles i saltadt watten; smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och påspädes med kokt watten eller buljong och så mycket af fiskspadet, att det blir lagom salt, förwällda och i smör uppfrästa murklor, kräftstjertar, kräftsmör, socker och muskotblomma lägges härtill, och när det sedan kokat en stund, ilägges den förwällda fisken; lock lägges på kastrullen och den sättes öfwer swag eld, men omskakas som oftast. Då fisken är kokt, serveras den med sin egen sås.

224. **Kokta Abborrar.** Friska, lefwande abborrar fjällas och urtagas wäl, men aktas att de ej blifwa gallsprängda, hwarefter de sköljas i friskt watten och nedläggas med ryggen uppåtwänd, tätt tillsammans i en wid kastrull med en bit smör, fint hackad persilja, och litet salt, samt så mycket watten att det står öfwer fisken; låt den dermed koka på frisk eld. När fisken är färdig afredes såsen med litet godt hwetmjöl.

225. **Stufwade Abborrar.** Sedan abborrarne äro fjällade, rensade och sköljda som de föregående, smörjes en kastrull med kallt smör, och beströs med fint hackad persilja och litet salt; fisken lägges såsom den föregående deruti, och öfwerströs med en blandning af hackad persilja, godt hwetmjöl och litet salt; litet watten slås dertill, och bör det sedan koka lyckt öfwer sagta eld. Då fisken är kokt, anrättas den på fat, såsen afredes med ett par äggegulor och gifwes i såsskål dertill.

226. **Abborrar stufwade med win.** Då abborrarne äro rensade och skölide som förr är nämndt, nedläggas de i en med kallt smör smord kastrull, och öfwerströs med hackad persilja, rifwet citronskal, socker, muskotblomma och salt, och så mycket Franskt win och watten, hälften af hwardera, hälles dertill, att det blir lagom lång sås. Då fisken dermed fullkokat på sagta eld, anrättas den på fat, och såsen afredes med äggulor att den blir lagom simmig.

227. **Abborrar, stekta i ugn.** Abborrarne fjällas, fläkas, hufwudet afskäres, och alla ben samt innanmätet borttages. De få ej sköljas endast torkas wäl med en ren handduk, hwarefter de, med skinnsidan nedwänd, läggas på halster öfwer swag eld, att bli wäl genomwärmda. Derefter plockas köttet från skinnet, hwilket bör wara så helt som möjligt. När nu all fisken är halstrad och plockad från skinnet, smörjes en långpanna med smör och abborrskinnen utbredas en bit ifrån hwarandra deruti. Den afplockade fisken uppblandas med 5 äggulor, wispade med 4 matskedar söt grädda, 4 matskedar smält smör, några droppar ättika, socker, muskotblomma och salt; alltsammans omröres wäl, och öses på de utbredda skinnen i långpannan, som nu införes i swag ungswärme att gräddas. Emedlertid göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med kokt watten, några droppar dragon-ättika hällas dertill, och då det under jemn wispning kokat en stund, afredes såsen med ett par äggulor. Fisken anrättas på fat, och såsen gifwes i såsskål dertill.

228. **Stekta Abborrar.** Abborrarne fjällas och urtagas nätt, att gallan ej går sönder, samt torkas wäl rena med en handduk, hwarefter de skorras på båda sidor

och ingnidas med fint salt. Derefter böra de ligga orörda minst en timma, hwarefter de å nyo torkas med en handduk, tills all slemaktig wätska är borta. Abborrarna nedläggas i ett djupt fat; ett par matskedar söt mjölk hällas deröfwer; abborrarne omröras wäl med handen, att de blifwa wäl fugtade af äggblandningen, hwarefter de wältras i sammanblandadt rifwet bröd, hwetmjöl och fint hackad persilja, och stekas gulbruna i smör eller godt köttfett. Då fisken är färdig, anrättas den på fat, och i det fettet, som blifwit qwar i pannan, wispas litet godt hwetmjöl och påspädes med kokt watten, att såsen blir lagom simmig; då det uppkokar, iägges litet salt, sött och något mera ättika; hwarefter såsen hälles öfwer fisken på fatet.

229. **Kotlett-Abborrar.** Sedan abborrarne äro rensade och fjällade, afskäres hufwudet, hwarefter de fläkas och alla ben borttagas; sköljas sedan i friskt watten, och uppläggas för att afrinna. Derefter skorras de på köttsidan, doppas i skirdt smör och wältras i sammanblandadt rifwet bröd, fint hackad persilja, salt och fint stött kryddpeppar, hwarefter de med smordt papper öfwerläggas på halster att öfwer frisk eld stekas gulbruna på båda sidor.

230. **Stufwade Abborrar med Ostron.** Abborrarne rensas wäl, men fjällas ej, och kokas i saltadt watten, hwarefter de uppslås på durkslag och fjällen tagas nätt bort, att de ej gå sönder: sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, något af fiskspadet, litet Franskt win, rifwet citronskal, socker, muskotblomma och färska ostron; då såsen kokar hälles den på ett fat, som ställes öfwer ett fyrfat, fisken lägges deruti, och när det sedan smått kokat en stund anrättas det sålunda.

231. **Kokt Lake.** Laken rensas och flås så snart den kommit ur wattnet, ty eljest äter den upp sin egen lefwer; derefter skäres den i lagom stora bitar, sköljes och lägges att afrinna. Sedan lägges laken i kalla wattnet att koka, och då den är mjuk, saltas den och upplägges. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med fiskspadet, fint hackad persilja, en skorrad lök och salt efter smak ilägges, och då det uppkokar, ilägges laken. Låt det sedan på sagta eld smått koka en stund,

hwarunder kastrullen då och då sagta skakas, att det ej fäster wid botten. Då det anrättas, rifwes muskot deröfwer.

232. **Stufwad Lake.** Då laken är rensad och skölid, som den föregående, smörjes en kastrull med kallt smör, fisken lägges hwarftals deruti, med rifwet bröd, fint hackad persilja, socker, muskotblomma och rifwet citronskal mellan hwarje hwarf, och så mycket watten att det mäst står öfwer den. Låt den dermed koka lyckt öfwer sagta eld tills den blir mjuk; då saltas den, och litet Franskt win slås derpå, hwarefter den anrättas på täckfat.

233. **Lake med Ostron.** Sedan laken är rensad och skölid, som förr är nämndt, kokas den i osaltadt watten; då den är kokt, borttagas ryggbenen försigtigt ur fiskbitarne, så att de ej gå sönder. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och påspädes med fiskspad och så mycket söt grädda att såsen blir lagom simmig; då såsen kokar, ilägges litet salt och så mycket ostron med sin saft som man har tillgång på, och derefter fisken, alltsammans omskakas wäl, hwarefter det anrättas på täckfat.

234. **Kokt Ål.** Då ålen är flådd och urtagen, skäres den i lagom stora bitar, som nedläggas i en kastrull med dill, hel kryddpeppar, salt och så mycket watten att det ej alldeles betäcker fisken; när ålen är mjuk upplägges den och spadet hälles för sig, då ålen är kall, nedlägges den i kruka eller burk, och spadet hälles deröfwer. Serveras sedan med ättika och sin egen sås.

235. **Ål-Rullader.** Då ålen är flådd fläkes den, hufwudet och ryggbenet bortskäras, hwarefter halfworna beströs, på köttsidan, med fint hackad dill, fint stött peppar och salt; sedan börjas wid stjerten att hårdt hoprulla hwarje halfwa, som ombindes med segelgarn, kokas och inlägges som den föregående. Då den skall begagnas skäres den i skifwor och ätes med ättika och sitt eget spad. Dessa rullader kunna hålla sig friska i flera dagar, om de ställas uti ett kallt rum.

236. **Stekt Ål.** Ålen flås, rensas, fläkes och skäres i nätta stycken, hwarefter den beströs med fint

salt och får ligga orörd en timma; derefter torkas den med en ren handduk, doppas i skirdt smör och wältras i rifwet bröd, blandadt med fint hackad persilja; stekes sedan gulbrun på halster eller i panna.

237. **Bräckt Ål.** Ålen flås och fläkes, hufwudet och ryggbenet bortskäras nätt, hwarefter halfworna skäras twärtöfwer i lagom stora bitar; deßa läggas i friskt watten att urdraga tills ålen blir hwit; då upplägges den att afrinna, hwarefter den torkas med rent linne, och beströs med fint salt. Då ålen dermed legat i 2 timmar, klappas den ånyo med rent linne tills all wätska är urdragen. En långpanna smörjes med smör, ålbitarne läggas derpå, med köttsidan uppåt wänd, hwilken bestrykes med wispade ägg, och beströs med rifwet bröd, hwarefter den insättes i en warm ugn att gräddas. Då ålen kännes lös och har en gulbrun färg, är den färdig att genast serveras.

238. **Marinerad Ål.** Stor ål flås, rensas och skäres i skifwor, ryggbenen borttagas nätt att skifworna ej gå sönder, hwarefter den hwarftals nedlägges i en stenskål, med litet salt, peppar och sönderbrutna lagerbärsblad mellan hwarje hwarf; derefter påslås så mycket ättika, att det står öfwer ålen, och bör den sedan stå uti minst 2 timmar. Sedan upptagas ålskifworna derutur, wältras i hwetemjöl och stekas i smör, tills de blifwa gulbruna på båda sidor. Då den skall serveras, kramas litet citronsaft öfwer ålen.

239. **Kokta Rudor.** Då rudorna äro fjällade rensas de, sköljas och kokas i watten med litet salt; men aktas att de ej gå sönder, emedan de äro mycket fina och lösa i köttet. De serveras sedan med smörsås (se såser), hwari hälles några droppar ättika.

240. **Stufwade Rudor.** Då rudorna äro fjällade och rensade, afskäras de på midten, och behandlas för öfrigt alldeles lika med **Stufwad Lake** (N:o 232.)

241. **Stekta Rudor.** Deßa behandlas likasom **Stekta Abborrar** (N:o 228.) men ätas utan sås, och garneras med brynt persilja.

242. **Kokad Braxen.** Braxen fjällas, rensas och skäres i stycken, hwarefter den torkas med en ren handduk; fullkokas derefter i saltadt watten, anrättas på fat och ätes warm med rifwen pepparrot och med äggula och socker uppwispad söt grädda.

243. **På annat sätt.** Då braxen är fjällad, rensad och sönderskuren, sköljes den och lägges i en kastrull med salt, peppar, lagerbärsblad och så mycket watten att det står öfwer fisken; då den dermed fullkokat, uppläggen den att kallna, hwarefter den nedlägges i en kruka, och spadet, som äfwen bör wara kallnadt, hälles deröfwer. Den ätes sedan kall med sitt spad och ättika; eller ock med söt grädda och rifwen pepparrot.

244. **Stufwad Braxen med rödt win.** Sex marker braxen fjällas, rensas och skäres i lagom stora bitar, som torkas wäl rena med en handduk. En kastrull smörjes med kallt smör, fisken nedlägges deruti med salt, hwetemjöl, ett qwarter rödt win och litet watten, hwarefter fisken sättes på swag eld att sakta stufwas. Då den är kokt, anrättas den på fat och garneras med inlagd lök och i klyftor skurna hårdkokade ägg.

245. **Stekt Braxen.** Denna behandlas alldeles lika med **Stekta Rudor.** (N:o 241.)

246. **Kokad Id.** Denna behandlas lika med **Kokad Braxen.**, (N:o 242, 243,) och ätes med samma slags sås.

247. **Stufwad Id.** Iden fjällas, rensas och skäres i bitar, hwarefter den sköljes och uppläggges, att afrinna.. Fint hackad rödlök fräses, med ett stycke smör i en kastrull, fisken nedlägges hwarftals deruti, och öfwerströs med rifwet bröd, fint stött peppar, salt, och en knapp jungfru rifwen pepparkaka; öfwerhälles sedan med litet Franskt win eller ättika och watten, hwarmed det på swag eld får sagta stufwas, tills fisken är kokt. Då anrättas den på fat, garnerad med brynta hwetbrödsskifwor.

248. **Kokt Gös.** Gösen fjällas, rensas och skäres i lagom stora bitar, hwarefter den sköljes och fullkokas i

friskt watten med litet salt. Derefter fräses smör och mjöl tillsammans i en kastrull, och påspädes med fiskspadet, hwarefter litet senap blötes i watten, och lägges dertill. Då det uppkokar, iläggés en bit socker, hwarefter såsen hälles öfwer fisken, som sålunda serveras.

249. **Rimsaltad Gös.** Sedan gösen blifwit fjällad och rensad, skorras den och rimsaltas, hwarmed den får ligga 2 à 3 dagar. Derefter sköljes den wäl och kokas i watten; sås göres af fint sönderhackade hårdkokta ägg och skirdt smör, som röres wäl tillsammans.

250. **Stufwad Gös.** Gösen fjällas, rensas, och sköljes wäl, hwarefter den skorras, wältras i sammanblandadt hwetmjöl och salt, samt halfstekes på halster. Derefter skäres den i lagom stora bitar, lägges i en med kallt smör smord kastrull, och öfwerströs med rifwet bröd, socker, muskotblomma och salt, litet win och watten, hälften af hwardera, hälles dertill, hwarmed den på sagta eld får koka lyckt tills den kännes lös, då den genast bör serveras.

251. **Färsk Torsk.** Sedan torsken är rensad skäres den i lagom stora stycken, och sköljes i friskt watten, hwarefter den fullkokas i watten med litet salt. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med spadet och afredes med äggulor.

252. **Färsk sik, stufwad.** Denna behandlas till alla delar lika med **Stufwad Id**, (N:o 247) anrättas på täckfat, och ätes med sin egen sås.

253. **Kokad Sik.** Siken fjällas, urtages och sköljes wäl, hwarefter den kokas i watten med litet salt. Sås görs af sammanfräst smör och mjöl, något af spadet, litet sött och surt, samt afredes med ett par äggulor.

254. **Saltad Sik, stekt.** Siken fläkes och lägges i friskt watten, hwari den med några ömsningar får ligga i twå dygn; derefter fjällas den och lägges att urdraga på rent linne. Sedan doppas den i ägg, som förut blifwit wispade med litet söt mjölk, och wältras i sammanblandadt rifwet bröd och fint hackad persilja

samt stekes gulbrun i smör. Ätes sedan med sötsur sås, (se såser.)

255. **Saltad Sik, kokt.** Denna bör ej ligga i watten mera än ett dygn, hwarefter den fläkes och fullkokas i watten. Ätes sedan till stufwade morötter, brynta kålrötter eller rofwor.

256. **Wimmer.** Denna fisk både kokas, stufwas och stekes på lika sätt med Sik.

257. **Asp.** Fisken rensas, sköljes och kokas i kallt watten med litet salt, samt ätes med följande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med fiskspadet, rensade korinter och rifwet citronskal och litet sött och surt lägges härtill, och då korinterna äro fullkokade, är det färdigt att serveras.

258. **Asp på annat sätt.** Sedan fisken är rensad och kokt, som den föregående, göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, påspädt med fiskspadet; litet fint hackad persilja lägges dertill, och då det uppkokat, iläggas ett par fint hackade hårdkokta ägg. Fisken lägges på täckfat, och såsen hälles deröfwer, hwarefter det är färdigt att serveras.

259. **Kokt Makrill.** Denna rensas och kokas på samma sätt som Asp, (N:o 257.) och ätes med samma slags sås.

260. **Makrill à la Flamande.** Sedan fisken är rensad afskäres hufwudet, hwarefter fisken fylles med en blandning af fint hackad persilja, lök, salt, smör och citronsaft, inwecklas i smordt papper och stekes på halster öfwer jemn lindrig eld. Anrättas med Capris-sås (se såser).

261. **Kokta Flundror.** Flundrorna rensas och det hwaßa skinnet afflås, hwarefter de sköljas och kokas med watten, fint hackad persilja och litet salt. Sås göres af sammanfräst smör och mjöl, något af spadet, och fint hackad persilja, samt afredes med ett par äggulor.

262. **Färska Flundror, stekta.** Sedan flundrorna äro rensade, afflås det hwaßa skinnet, hwarefter de lindrigt saltas, och få ligga en stund; derefter klappas de med en ren handduk, doppas i wispade ägg, wältras i sammanblandadt mjöl och rifwet bröd, samt kokas i smör eller godt köttfett. Serveras sedan till stufwade spritärter.

263. **Helge=Flundra, kokt.** Fisken flås, rensas och sköljes wäl, hwarefter den skäres i lagom stora bitar, som kokas i watten med litet salt. Sås göres af fint hackade hårdkokta ägg och skirdt smör, som omröres wäl.

264. **Helge=Flundra med Grädd=sås.** Det öfwerblifna af en kokad helge=flundra plockas i stycken och lägges i en kokad sås af smör, mjöl, mjölk, peppar och salt; alltsammans omröres wäl öfwer elden, och då fisken är wäl genomhettad men ej kokande, är den färdig att serveras.

265. **Helge=Flundra, stekt i ugn.** Fisken flås, rensas och sköljes wäl, hwarefter den en stund lägges i ättika. Emedlertid sammanfräses smör och mjöl, och påspädes med söt mjölk; då detta uppkokar iwispas så många äggulor, att det blir som en gröt, hwarefter det ställes att kallna. Sedan smörjes en form med kallt smör och beströs med rifwet bröd, fisken lägges deri, och den kallnade blandningen deröfwer, hwarefter det åter beströs med rifwet bröd och införes i en lagom warm ugn att gräddas. Den serveras sedan warm med följande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med kokt watten, då det uppkokar, ilägges litet rifwet citronskal och muskot, hwarefter den afredes med äggulor.

266. **Kokt Karp.** Karpen rensas wäl, men fjällas ej, hwarefter den skäres i nätta stycken, sköljes och upplägges. Derefter fuktas fisken med litet ättika och får dermed ligga en stund. Emedlertid hälles så mycket watten i en kastrull, att den står knappt öfwer fisken då denna kommer deri; några citronskifwor, hel peppar, lagerbärsblad och tillräckligt salt lägges härtill, och när det uppkokar ilägges fisken, som på friskt eld får koka lyckt tills den är färdig. Då anrättas den på fat och ätes med sitt eget spad.

267. **Stufwad Karp.** Fisken fjällas, rensas, sköljes och skäres i lagom stora bitar, hwarefter den fuktas med ättika, och får ligga en stund; derefter förwälles den i litet saltadt watten, och uppläggges att afrinna. Under tiden fräses litet smör och mjöl tillsammans, i en kastrull, och påspädes med litet win och watten, hälften af hwardera, litet rifwet citronskal, socker och muskotblomma lägges härtill; när detta kokat en stund, uppsilas såsen, fisken nedlägges i kastrullen, såsen hälles deröfwer, och när det sedan kokat så länge att fisken är färdig, anrättas den på täckfat.

268. **Grillerad Karp.** Fisken fjällas, rensas, och sönderskäres, hwarefter den doppas i skirdt smör och wältras i en blandning af fint hackad persilja, stött peppar och salt; stekes sedan på halster öfwer swag eld och anrättas med capris-sås. (Se såser.)

269. **Färsk Kabiljo.** Fisken skrapas, rensas, sköljes och skäres i lagom stora bitar, hwarefter den kokas i watten med litet salt. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, kokt watten, samt så mycket af spadet, att såsen blir lagom salt; då den under jemn wispning kokat en stund, iläggas goda rensade ostron med sin saft, hwarefter fisken anrättas på fat och såsen gifwes i såsskål dertill.

270. **Saltad Kabiljo.** Kabiljon urwattnas wäl, hwarefter den skäres i lagom stora stycken, som läggas i kallt watten att fullkoka. Derefter göres sås som till den föregående, med den skilnad, att i stället för ostron iläggas fint hackade hårdkokta ägg.

271. **Stufwad Kabiljo.** Då kabiljon är kokad som den föregående, afdrages skinnet, hwarefter göres följande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med söt mjölk, fint hackad persilja, socker och muskotblomma lägges härtill; då det uppkokar ilägges fisken och när det sedan kokat en stund är det färdigt att anrättas.

272. **Stufwade Simpor.** Simporna rensas och sköljas wäl, hwarefter de nedläggas hwarftals i en

med

med kallt smör smord, wid kastrull, men emellan hwarje hwarf strös litet fint hackad persilja, rifwet bröd, salt, socker och muskotblomma; helt litet watten slås derpå, hwarefter de på swag eld få koka lyckt en god halftimma, men skakas som oftast på kastrullen, att de ej fästa wid botten. De anrättas sedan med sin egen sås.

273. **Att stufwa Suttare eller Lindare.** Denna fisk, som äfwen kallas Skomakare, doppas i kokhett watten, slås, rensas, skäres i stycken och sköljes wäl. En kastrull smörjes med kallt smör, fisken lägges hwarftals deruti, och öfwerströs med rifwet bröd, fint hackad persilja, socker, muskotblomma, salt och några citronskifwor; litet win och watten, hälften af hwardera hälles dertill, och låt den sedan koka lyckt på sagta eld, tills den är fullkokad, då den anrättas på täckfat med rifwet muskot öfwer.

274. **Lindare i Frictur.** Sedan de äro slådda och rensade, fläkas de i ryggen och alla ben borttagas, hwarefter de sköljas i lagom stora stycken, som doppas i sammanblandadt mjöl och salt samt kokas i smör. Garneras wid anrättningen med brynt persilja.

275. **Stockfisk.** Fisken doppas hastigt i watten och bultas mycket wäl med en yxhammare, hwarefter den lägges ett dygn i sjöwatten; derefter upptages den och plockas ifrån skinnet i små bitar, och alla ben borttagas. Derefter lägges fisken i ett förtent kärl att sagta koka med watten tills den kännes mör; wid första uppkokningen skummas wäl, hwarefter noga bör efterses när den kännes mör, då den genast bör upptagas och kramas genom durkslag, ty wanligen hårdnar den sedan å nyo. Nu bör man hafwa i ordning risgryn, som blifwit förwällda i watten att de äro tjocka som en gröt: då de lyftas af elden, ilägges ett stycke godt smör, och grynen omröras wäl att smöret blifwer wäl smält; fisken, som bör wara så warm som möjligt, stjelpes i ett djup fat, och lika mycket af de heta grynen iläggés, hwarefter den hastigt omröres att det ej kallnar. En form wätes med hett watten och blandningen packas hårdt deruti, hwarefter den uppstjelpes på fat. Emellertid göres en sås af

sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med fiskspadet, salt och peppar lägges dertill, och när det dermed uppkokar, ilägges ett stycke smör, såsen omröres wäl, hwarefter en del hälles öfwer fiskblandningen, och resten gifwes i såsskål dertill.

276. **Stufwad Stockfisk.** Sedan fisken blifwit bultad, plockad och kokt, som den föregående, uppkramas den genom durkslag och blandas med en tredjedel mot fisken, i tärningar skurna morötter, som förut blifwit kokade i watten. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och så mycket mjölk slås dertill, att det blir lagom sås; litet salt, socker och muskotblomma lägges dertill, och då det uppkokar, ilägges fisken och rötterna att smått koka en stund, hwarefter det är färdigt att serveras.

277. **Kokad Gers.** Fisken fjällas, rensås och sköljes wäl, hwarefter den en kort stund kokas i watten med litet salt och hel persilja. Då den är kokt, borttages persiljan och spadet frånsilas. Sås göres af sammanfräst smör och mjöl, fint hackad persilja och så mycket af spadet, att såsen blir lagom sinnig, hwarefter den gifwes i såsskål till fisken.

278. **Gers, stekt i söt grädda.** Sedan fisken är rensad, fjällad och sköljd, torkas den med en ren handduk. En stekpanna smörjes med smör, fisken lägges deri och öfwerhälles med uppkokt söt grädda, hwarmed fisken får stekas lyckt öfwer swag eld, tills den blir gulbrun på båda sidor, hwarefter den serveras warm med sin egen sås.

279. **Stekt Norss.** Sedan norßen är wäl rensad sköljes den i flera watten, hwarefter den saltas och får ligga en stund; derefter klappas den mellan en ren handduk, doppas i ägg, som förut blifwit wispadt med litet söt mjölk och wältras i hwetemjöl, blandadt med riswet bröd. Stekes derefter i smör eller godt köttfett.

280. **Färsk Strömming, kokt.** Färsk strömming rensas wäl, hufwudet och stjerten afskäras, hwarefter den sköljes; nedlägges sedan hwarftals i en kastrull med litet dill, hel kryddpeppar, salt, ett par sönderbrutna lagerbärsblad, och litet watten. Låt den sedan en stund

smått koka på sagta eld, men akta att den ej går sönder; då den är färdig anrättas strömmingen på fat, såsen afredes med ett par äggulor, och gifwes i såsskål dertill. Den kan ock serveras med ättika.

281. **Färsk Strömming, stekt.** Då strömmingen är rensad och sköljd, som den föregående, skorras den tätt, och saltas litet med fint salt, hwarmed den får ligga ett par timmar, hwarefter den upplägges på en ren handduk att urdraga. Derefter behandlas och stekes den på samma sätt som **stekt norß.** (N:o 279.)

282. **Marinerad Strömming.** Då strömmingen blifwit stekt som den föregående, ställes den att kallna, hwarefter den nedlägges hwarftals i en kruka, med litet kryddpeppar och sönderbrutna lagerbärsblad mellan hwarje hwarf; litet ättika och lika mycket watten blandadt med litet socker hälles deröfwer. På detta sätt kan strömmingen hålla sig frisk i flera dagar, om den ställes i ett kallt rum.

283. **Färsk Strömming i papillote.** Sedan strömmingen är rensad, skorrad, sköljd och litet saltad, upplägges den på en ren handduk. Derefter inwecklas den, hwar för sig, i ett lagom stort papper, som förut blifwit smordt med kallt smör och beströdt med rifwet bröd; sedan stekes den, på båda sidor, på halster öfwer swag eld.

284. **Färsk inlagd Strömming, som kokas.** Strömmingen rensas, sköljes och skorras nätt, hwarefter den nedlägges hwarftals uti en kruka, med litet fin dill, hel kryddpeppar och sönderbrutna lagerbärsblad; derefter påslås så mycket winättika och watten, hälften af hwardera, att det står öfwer strömmingen, hwarefter krukan sättes uti en kokande watten-gryta att koka i fulla 6 timmar; en tallrik lägges på krukan och en fyrdubbel servet derinunder, och öfwer tallriken en sten, att ej krukan måtte flyta upp. Då strömmingen är färdig, kan den serveras warm, eller kall, hwilket som behagas, med fin egen såß.

285. **Färsk Strömming i fason af buding** Strömmingen fläkes, hufwud och stjert afskäras, och alla

den borttagas, hwarefter den sköljes wäl; derefter smörjes en kakpanna tjockt med kallt smör, strömmingen lägges, med skinnsidan nedwänd, hwarftals deruti, men emellan hwarje hwarf strös litet rifwet bröd, socker, muskotblomma, salt och rifwet citronskal, några droppar win stänkes deröfwer, och en liten bit smör lägges här och der. Observeras att öfwerst bör wara rifwet bröd, bestänkt med win, samt litet smör der och hwar. Sedan lägges ett täppt lock på pannan, hwarmed det med sagta eld öfwer och under, får långsamt fullstekas. Då det är färdigt, tages det, med en bred spade, försigtigt ur pannan, att det måtte behålla sin fason; derefter fräses litet rifwet bröd i det smöret, som blifwit qwar i pannan, litet kokt watten slås dertill, och när den sedan på friskt eld fått koka en stund, ikramas litet citronsaft, hwarefter en del af såsen hälles öfwer budingen, och resten ges i såsskål dertill.

286. **Rimsaltad Strömming.** Strömmingen rensas wäl, men skorras ej, hwarefter den nedlägges hwarftals i en bytta, med litet fint salt mellan hwarje hwarf, och kan den på detta sätt hålla sig friskt i flera dagar, om den ställes i ett kallt rum eller i en källare. Då den skall begagnas sköljes den wäl och kokas med kallt watten. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med kokt watten, litet salt och fint hackad persilja lägges härtill, och då det uppkokar, ilägges kokt, skalad och sönderskuren potatis. Strömmingen anrättas på fat, och de stufwade potäterna gifwas på karott dertill. Man kan ock, i stället för potäter, gifwa stufwade morötter dertill.

287. **Anjowis, att inlägga.** Till en ätting anjowis tages: ett skålp. pudersocker, 3 skålp. Låneburgersalt, 2 lod salpeter, 2 lod röd sandel, 5 lod groft stött starkpeppar, 2 lod sönderbrutna lagerbärsblad, 1 halft lod stötta nejlikor, 8 lod pulfriserade ostronskal, 1 halft lod Spanskt humla, och 1 lod stött ingefära. Då allt detta blifwit wäl sammanblandadt, ströt ett par näfwar deraf på botten af ättingen, derefter ett hwarf af nyß fångad orensad waßbuk, med ryggen nedwänd; deröfwer ströt åter af kryddblandningen, så åter strömming, och dermed fortfares tills ättingen är full; men på första och sista hwarfwet hälles en matsked ättika, hwarefter en botten och präß

pålägges. När det på detta sätt blifwit stående i fjorton dagar, affilas och uppkokas laken, ställes att kallna och hälles åter på waßbuken; botten och präß påläggas å nyo, och det får stå i åtta dagar efter hwilken tid laken åter affilas, uppkokas, ställes att kallna och hälles tillbaka i åttingen. Då waßbuken sedan fått stå orörd i några weckor, är den både till smak och utseende fullkomligt lik utländsk anjowis.

288. **Färsk Sill, kokt.** Sillarne rensas, urtagas och sköljas wäl, hwarefter de nedläggas, med ryggarne uppåtwända, i en kastrull, litet salt, peppar och sönderbrutna lagerbärsblad läggas derpå och så mycket watten hälles dertill, att det knappt står öfwer sillen. Då den på detta sätt fullkokat, serveras den med ättika och sitt eget spad.

289. **Färsk Sill, stekt.** Sillen rensas, sköljes och fläkes, hwarefter den beströs på båda sidor med fint salt, hwarmed den får ligga en och en half timma; derefter torkas den med en ren handduk, doppas i ägg, som förut blifwit wispade med litet mjölk, wältras i rifwet bröd och stekes i smör. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl som påspädes med kokt watten; då det uppkokar ilägges saften af en citron, rifwet citronskal samt så mycket socker, att det får en fin sötsur smak.

290. **Grillerad Sill, med Ärt-Purée.** Sillen rensas, fläkes och alla ben borttagas; om den är saltad lägges den i watten ett dygn, med flera ömsningar; är den färsk, saltas den på båda sidor med fint salt, hwarmed den får ligga ett par timmar. Då den skall begagnas, doppas den i skirdt smör och wältras i rifwet bröd, hwarefter den stekes på halster eller i panna, tills den blir gulbrun på båda sidor. Emellertid har man färdigkokta gröna ärter, hwilka, medan de äro warma, kramas genom ett fint durkslag, att de bli som ett mos; derefter fräses litet smör i en kastrull, det utkramade moset lägges deruti att blifwa wäl upphettadt, men får ej koka, litet salt, socker och muskotblomma läggas deruti och omblandas wäl, hwarefter purée'n serveras på karott och åtföljer sillen.

291. **Sill med Olja och Ättika.** Sedan god Holländsk sill blifwit fläkt och alla ben borttagna, skäres

hwarje halfwa i lagom stora bitar på snedden; deßa läggas i mjölk uti en och en half timma, hwarefter de uppläggas och torkas med en ren handduk. Fyra hårdkokta äggulor sönderkramas och blandas med fyra matskedar god matolja och lika mycket ättika; då det blifwit wäl omblandadt, silas det genom hårduk, hwarefter litet Fransk senap, fint hackad persilja, socker och stött peppar blandas deruti. Sedan doppas sillbitarne, hwar för sig deruti och uppläggas på en karott, och öfwerhällas med den öfwerblefna såsen.

292. **På annat sätt.** Wanlig salt sill lägges ett halft dygn i watten, som ömsas nytt ett par gånger, hwarefter den rensas som den föregående och lägges några timmar i söt mjölk. Sedan uppläggas sillbitarna hwarftals på en karott, med lök-skifwor och stött peppar mellan hwarje hwarf, och öfwergjutes med olja och ättika.

293. **Sill-Lådor med Ägg och Grädda.** Sillen fläkes och benen borttagas, hwarefter den urwattnas och torkas med en ren handduk. Derefter hälles litet smält smör uti så många stora bleckládor som behöfwas, hwarefter kokt skalad potatis skäres i tunna skifwor och tillika med sillen, ställes radtals på kant deruti, tills lådorna bli fylda, dock böra de ej stå för tätt. Nu sammanwispas ett qwarter söt grädda, fyra äggulor och litet fint hackad persilja, och deraf hälles något i hwarje låda så att det wäl betäcker sillen och potäterna. Derefter införas lådorna i ugnen att wäl stadna, hwarefter de uttagas och serveras warma.

294. **Sill i Papperslådor.** Sillen flås, fläkes och alla ben borttagas, hwarefter den lägges 4 à 5 timmar i watten. 3 stora rödlökar hackas fint och kokas i smör tills de bli mjuka; då öses litet deraf i hwarje låda, hwarefter sillen torkas med en ren handduk, och skäres i bitar efter lådornas bredd. (Om lådorna äro stora böra de wara af bleck.) Kokt skalad potatis skäres i tunna skifwor och ställes radtals med sillen på kant i lådorna. Derefter påöses det öfriga löksmöret, litet rifwet bröd och fint hackad persilja strös deröfwer, hwarefter lådorna sättas på halster öfwer swag koleld att smått koka en stund. Då de äro färdiga hälles en glödgad skyffel öfwer

dem, för att gifwa dem god färg; de serveras sedan warma på karott.

295. **Marinerad Sill.** Sillen urwattnas wäl, hwarefter den flås, fläkes och alla ben borttagas; derefter skäres hwarje halfwa i små bitar på snedden, hwilka nedläggas i en kruka med smått skuren rödlök, kryddpeppar, lagerbärsblad, nejlikor och ättika. Ett par dygn derefter är den färdig att serveras.

296. **Kokt Sill.** Då sillen är urwattnad, rensas den och afskäres på midten; derefter sättes den på elden i kallt watten, men så snart den uppkokar, skummas den wäl och lyftes af elden. Nu skäres limpebröd i skifwor, som stekas gulbruna på halster, hwarefter de neddoppas i sillspadet och uppläggas på anrättningsfatet; spadet silas från sillen, hwarefter den lägges öfwer brödskifworna, och skirdt smör hälles deröfwer.

297. **På annat sätt.** Sillen kokas som den föregående, men i stället för limpebrödet, gifwes kokt skalad potatis, samt följande sås dertill. Ett par rödlökar hackas fint och kokas i watten, tills all must är urkokt, hwarefter den uppsilas; smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med lökwattnet, och då det uppkokar ilägges litet sött och surt.

298. **Stekt Sill.** Sedan sillen blifwit wäl urwattnad, trädes den upp, på en sticka, twärs igenom ögonen, och hänges att skinntorka några timmar. Sedan rensas den wäl och en skorra skäres i ryggen på hwar sill, och deruti instoppas några små rödlöks-skifwor: derefter wältras sillen i litet hwetemjöl, hwarefter den stekes i smör, eller på halster tills den blir gulbrun på båda sidor. Ätes sedan med **sötsur** sås. (Se såser.)

299. **Sill-Bullar.** Sedan sillen är wäl urwattnad, flås och rensas den wäl, hwarefter den fläkes och alla ben borttagas; derefter hackas den fint tillika med lika mycket kokt och skalad potatis. Detta uppblandas sedan med ett par ägg, litet mjölk, rifwet bröd, fint hackad persilja, socker och muskotblomma; hwaraf formeras små nätta bullar, som doppas i söt grädda eller mjölk, rullas

i rifwet bröd och stekas gulbruna i smör. Ätas sedan med sötsur sås. (Se såser.)

300. **Sill-Sallat.** Sillen lägges ett dygn i watten, hwarefter den flås, fläkes och alla ben borttagas; derefter skäres den i små tärningar, med lika mycket kokt och skalad potatis, lika mycket stekt kött, samt äpplen och inlagda rödbetor, hälften så mycket som sillen; några hårdkokta ägg skäras äfwen i tärningar, hwarefter alltsammans omblandas wäl tillika med några matskedar matolja och lika mycket ättika och söt grädda, samt litet socker och starkpeppar. Derefter skäras kokta och skalade potäter i tunna skifwor, och deraf utskäras med ett horn af en fingerborgs storlek, små rundlar likaså af rödbetsskifwor, och dermed utsiras, i rundlar eller rutor, botten och bräddar, af en förut med matolja smord form. Derefter öses sallatblandningen försigtigt deruti, och tillpackas sagta, tills formen blir alldeles full; då uppstjelpes den på fat, hwarefter formen bör qwarligga en stund tills sallaten får stadga sig. Då den serveras, gifwes olja, ättika, söt grädda och stött starkpeppar dertill.

301. **Färsk Lax, kokt.** Laxen rensas, klyfwes och skäres i lagom stora bitar, samt sköljes wäl; derefter sättes watten på elden med några qwistar dill; kryddpeppar, lagerbärsblad, salt och muskotblomma. När wattnet uppkokar, ilägges laxen, och då det sedan å nyo uppkokar, skummas wäl. Då laxen är färdig, uppläggges den på fat och spadet hälles för sig; då båda delarne äro kallnade, hälles spadet öfwer laxen på fatet; hwarefter den är färdig att serveras med ättika.

302. **Färsk Lax med Körsbärs-sås.** Laxen rensas och sköljes som den föregående, hwarefter den kokas i watten med litet salt. Emellertid sönderstötas körsbär och kokas med litet watten att de bli som ett mos, hwilket rifwes genom durkslag; smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, litet win och watten hälles dertill, hwarefter körsbärsmoset, litet rifwet citronskal och socker ilägges. När detta uppkokar, ilägges laxen, som förut blifwit upplagd att afrinna, och en stund sagta stufwas på sagta eld, hwarefter det anrättas på täckfat.

303. **Färsk Lax, stufwad.** Laxen rensas, sköljes och kokas som den föregående. Derefter fräses smör tillsammans med rifwet bröd, litet win och watten hälles dertill, hwarefter iägges litet salt, socker och muskotblomma; när detta kokat en stund, iläggas laxbitarna, att på sagta eld stufwas, hwarefter det är färdigt att anrättas.

304. **Att insalta Graf-Lax.** Så snart laxen är kommen ur sjön, fläkes den och ryggbenet bortskäres; derefter twättas laxen i friskt watten och uppklappas med en ren handduk, hwarefter först på köttsidan ingnides ett skedblad stött socker, och derefter på båda sidor gnides med fint salt så mycket att den blir rimsaltad. Sedan läggas några gröna dillqwistar i botten på en rensmakande bytta, laxen nedlägges deruti, och några dillqwistar deröfwer, och då den på detta sätt fått ligga 4 à 5 dagar och för hwarje dag blifwit omwänd, är den färdig att äta så wäl stekt som spicken.

305. **Graf-Lax i Papillotte.** Graflaxen skäres i tunna skifwor, hwilka hwar för sig inlindas i en dubbelt så stor bit skrifpapper som smörjes med kallt smör och beströs med rifwet bröd, blandadt med en nypa starkpeppar. Observeras att papperet ej smörjes för nära kanterna, emedan wikningen då lätt uppslipper. Papillotterna läggas derefter på halster öfwer lindrig koleld att stekas på båda sidor, hwarefter de serveras warma.

306. **Salt Lax, kokt.** Härtill äro hufwuden och stjertar bäst, emedan de äro fetast, och äfwen swårligen kunna anwändas på annat sätt. Då de äro wäl urwattnade, skäras de i lagom stora bitar och fullkokas i watten med dill, peppar och lagerbärsblad. Ätes sedan kall med ättika och sitt eget spad.

307. **Salt Lax, stufwad.** Sedan ett mellanstycke af lax är wäl urwattnadt skäres det i breda tunna skifwor på snedden, hwilka läggas i en kastrull med så mycket watten att det står öfwer laxen, hwarefter den sättes på elden, och så snart söden löper öfwer den, skummas den wäl och lyftes af elden, hwarefter spadet frånsilas och kallt watten hälles i stället, hwilket äfwen från=

skilas. Derefter stufwas den i samma slags sås som färsk lax. (N:o 303.)

308. **Stekt Lax i ugn.** Laxen urwattnas och skäres i breda skifwor, hwilka några timmar läggas i olja, ättika, lök, peppar och sönderbrutna lagerbärsblad. Under tiden uppkokas söt mjölk, som afredes med några äggulor, att den blir wäl simmig; derefter smörjes en form med kallt smör och beströs med rifwet bröd, laxskifworna läggas deruti och äggsåsen hälles deröfwer, samt beströs med rifwet bröd, hwarefter formen införes i en lagom warm ugn att gräddas. Den serveras sedan warm.

309. **Stekt Laxrygg.** Sedan laxryggen är wäl urwattnad, skäres den i lagom stora bitar, hwilka torkas med en ren handduk, doppas i skirdt smör och wältras i rifwet bröd eller godt hwetemjöl, och stekas på halster eller i panna med smör. Serveras sedan med sötsur sås. (Se såser.)

310. **Lax-Bullar.** Sedan laxen blifwit wäl urwattnad och alla ben borttagna, torkas den med en ren handduk och hackas fint; derefter uppblandas den och tillagas på samma sätt som sill-bullar; (N:o 299.) med den skilnad att laxen anwändes i stället för sillen. De ätas äfwen med samma slags sås.

311. **Lax-Mignonetter.** Sedan laxen blifwit urwattnad och torkad som den föregående, hackas den fint och uppblandas med söt grädda, ägg, helt litet hwetemjöl, socker och muskotblomma. Derefter wispas några ägg med litet mjölk; litet smör lägges i en pankakspanna, litet af äggblandningen hälles deri, och då det något stadnat, lägges något af laxmaßan derpå, hwarefter äggkakan wikes wäl omkring laxen och stekes tills den blir gulbrun på båda sidor. Då alltsammans på detta sätt blifwit stekt, är det färdigt att serveras med sötsur sås. (Se såser.)

312. **Färserade Lax-Rulletter.** Laxen urwattnas wäl, hwarefter den skäres i skifwor, som torkas wäl med en ren handduk; deßa utbredas, och på hwarje skifwa bredes god fiskfärs (N:o 212) hwarefter de hoprullas hårdt, doppas i wispade ägg, wältras i rifwet bröd och stekas i smör. Serveras sedan till grönsaker.

313. **Lax-Sallat.** Ett stycke salt laxsida lägges ett dygn i watten, hwarefter deraf göres sallat i öfrigt lika med N:o 300.

314. **Kokt Lax-Sallat.** Sedan en bit laxsida blifwit urwattnad och kokt i watten, frånskrädas alla skinn och ben; derefter skäres den i stora tärningar, som uppläggas på en karott, och öfwerhällas med en sås af 3 sönderkramade hårdkokta äggulor, 3 skedblad söt grädda, 3 matskedar god matolja, 6 matskedar ättika, litet peppar, socker och senap efter smak, hwarefter sallaten garneras med i tärningar skuren potatis och rödbetor samt i klyfter skuren syltad lök. Den serveras sedan kall, och ättika gifwes dertill.

315. **Laxlådor med Lök.** Sedan god fet lax blifwit skuren i tunna skifwor, lägges den ett halft dygn i söt mjölk och litet watten, hwarefter den uppklappas i en ren handduk. Sedan förfares härmed i öfrigt lika med N:o 294.

316. **Marinerad Lax.** Laxen urwattnas och skäres i tunna skifwor på snedden, hwarefter den lägges i en sås af olja, ättika, stött peppar, socker, muskotblomma och sönderskuren lök. Efter ett dygns förlopp är den färdig att serveras med sin egen sås.

317. **Lax-Rullader.** Sedan god fet lax blifwit skuren i tunna skifwor, lägges den ett halft dygn i söt mjölk; hwarefter den uppklappas mellan linne. Derefter utbredas inlagda rödbetsskifwor på botten af en karott, hwarefter laxskifworna, en i sender, hårdt ihoprullas, med en rödbetsskifwa inuti hwarje laxskifwa; sedan ställas rulladerna tätt tillsammans på rödbetsskifworna i karotten, och öfwerhällas med en sås af 3 hårdkokta och sönderkramade äggulor, 3 matskedar god matolja, 6 matskedar rödbetsättika, 3 matskedar söt grädda, litet socker och stött starkpeppar efter smak. Sedan garneras rulladerna med i skifwor skurna hårdkokta ägg, inlagd spansk lök och rödbetor, hwarefter rulladerna äro färdiga att serveras.

318. **Warma Laxrullader med Hummer.** Laxen urwattnas wäl, hwarefter den skäres och upp-

klappas som den föregående. Köttet af några humrar skäres i stora tärningar, och af skalen göres hummersmör (se N:o 326), hwilket tillika med en näfwe hwetmjöl fräses i en kastrull, och påspädes med söt grädda, litet socker och muskotblomma lägges deri, och när det sedan kokar, och såsen är tjock som en gröt, ösas några skedar deraf på hummer-tärningarne som sagta omröras. Ett litet skedblad af denna blandning lägges i ena ändan af hwarje laxskifwa, som derefter hoprullas, hwarefter rulladerna ställas tätt tillsammans i en med kallt smör smord kastrull, med täppt lock, som ställes på mycket swag koleld tills rulladerna blifwa heta, då de upptagas, och ställas tätt tillsammans på en karott. Under tiden bör den öfwerblifna såsen hafwa blifwit utspädd och uppkokad, och hälles sedan öfwer rulladerne, som serveras warma. Om man ej har tillgång på hummer, så kunna kräftor i deß ställe begagnas.

319. **Kräftor.** Watten sättes på elden i en kittel med dill och tillräckligt med salt. Då wattnet uppkokar, läggas kräftorna hastigt deruti, men ses noga efter att ej några blifwit döda, hwilka då böra borttagas. Då kräftorna äro fullkokta och fått en högröd färg, anrättas de garnerade med färsk dill eller persilja.

320. **Kräft-Smör.** Skalen af några tjog kräftor stötas i en stenmortel eller hackas i en hackho; då de äro halfstötta ilägges ett godt stycke smör, hwarmed de fullstötas. Derefter läggas de i en kastrull att, under jemn omröring, fräsa en stund; då påspädes kokt watten, hwarmed de få koka en god halftimma, hwarefter det aflyftes och uppsilas genom hårsigt. Då det är kallnadt, afskummas det röda smöret, som stannat utanpå, hwilket sedan är färdigt att begagna till röda såser.

321. **Kräftor, stufwade.** Kräftorna förwällas och kräftköttet uttages så hett som möjligt; tarmen tages bort ifrån stjerten, och af skalen göres kräftsmör (se N:o 320); detta lägges i en kastrull att fräsa med litet hwetmjöl, söt grädda eller mjölk slås derpå, och när det kokar så lägges kräftköttet deruti, tillika med litet salt, socker och muskotblomma, alltsammans omröres wäl och får

koka tills såsen är wäl simmig, hwarefter det är färdigt att anrättas.

322. **Kråft-Omelett.** Kräftor förwällas och skalas som de föregående, hwarefter allt köttet skäres i stora tärningar, och af skalen göres kräftsmör; derefter stufwas de alldeles lika med de föregående. Sedan göres en pannkakssmet af 4 ägg, ett qwarter söt grädda, ett qwarter söt mjölk och en näfwe godt hwetmjöl, och deraf göres pannkakor som endast gräddas på en sida, och nedläggas i en form med ett hwarf af de stufwade kräftorna mellan hwarje pannkaka, tills formen är full; då wispas 5 äggulor med ett qwarter söt grädda, detta öses öfwer i formen, som införes i något afswalnad ugn att stadna. Den serveras sedan warm.

323. **Kråftstjertar med Olja och Ättika.** Kräftorna kokas helt litet, utan salt; endast stjertar och klor begagnas härtill, och deßa rensas som förr är beskrifwet. En sås göres af god matolja, winättika, hårdkokta sönderkramade äggulor, litet stött socker och starkpeppar, och deri lägges kräftköttet, och omblandas wäl. Då det sålunda fått ligga en stund, anrättas det på karott.

324. **Kråftstjertar med Äggröra.** Sex à sju tjog kräftor förwällas, och kräftköttet rensas så helt som möjligt derifrån; af skalen göres kräftsmör (se N:o 320), hwilket fräses med litet hwetmjöl, samt spädes med litet söt grädda och gifwes god smak af litet salt, socker och muskotblomma. Då såsen kokat och är lagom tjock iläggas kräftstjertarna och omskakas wäl. Emellertid sammanwispas 10 ägg, hwarifrån 5 hwitor äro borttagne, med 3 jungfrur söt grädda eller mjölk; anrättningskarotterna smörjas i botten med litet kallt smör, och äggmaßan hälles deruti, hwarefter de insättas i swag ugnswärme att stadna; då tagas de ur ugnen, och de stufwade kräftstjertarna läggas öfwer äggroran, hwarefter de genast serveras.

325. **Färsk Hummer.** Den lägges i kokande watten, som förut blifwit tillräckligt saltadt; då den är färdig, upplägges den att kallna. Sedan knäckes den wäl och serveras med olja, ättika och peppar.

326. **Hummer-Smör.** Af hummer-råmm och

hummer-skal göres hummer-smör, på samma sätt som är beskrifwet om **Kräft-Smör** (N:o 320).

327. **Hummer med Gelé.** God hummer som är lindrigt saltad är härtill bäst. Hummerköttet urtages så helt som möjligt ur stjertar och klor, och stjert-tarmen borttages. Stark buljong sättes på elden med litet substans af kalffötter, några wispade äggbwitor och så myc-ket citronsaft att deraf blir en syrlig smak; då det der-med kokat en stund, silas det genom hårsil, tills det blir klart. Då det afswalnat till ljumhet, wätes en form med watten och blandningen hälles deri; formen kringwrides och lutas åt alla kanter att den blir lika som glaserad. Då det stelnat, ordnas hummerstjertarne smakfullt midtuti formen, och klorna med kokt sparris spridas rundt-omkring, hwarefter formen fylles med det öfriga hum-merköttet. Sedan göres en sås af rommen samt det feta som sitter i hummerskalen, hwilket gnides sönder med en trädsked; litet god matolja, ättika, socker och stött stark-peppar lägges härtill, och omblandas wäl, hwarefter så-sen silas och gifwes i såsskål till hummern, som förut blifwit uppstjelpt på ett fat.

328. **Klyfd Hummer.** Hummerklorna brytas upp, stjerten klyfwes midtitu och tarmen borttages, hwar-efter köttet uttages nätt att det ej går sönder och lägges i mjölk tills nästan saltet är urdraget; då upptages den, och uppklappas med en ren handduk, hwarefter den an-rättas på karott, och ätes med samma slags sås som uti N:o 327 är beskrifwen.

329. **Stufwad Hummer.** Hummerköttet tages ur så många humrar som behöfs, och lägges i söt mjölk att wäl urdraga sältan. Af skalen och rommen göres hummersmör (se N:o 326), hwarefter hummern stufwas lika med kräftor, (N:o 321).

330. **Hummer, stufwad med hwitt sås.** Hummerköttet uttages och lägges i mjölk som den före-gående; derefter göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, söt grädda eller mjölk, socker, muskotblomma och rifwet citronskal. Då det uppkokar ilägges hummerköttet

att sagta stufwas, såsen afredes med några äggulor, hwarefter det genast serveras.

331. Hummer-Bullar. Hummer- och gädd-kött, lika mycket af hwardera, samt hummersmör (N:o 326) hackas till en färs, som uppblandas med rifwet bröd, som blifwit blött i mjölk, ägg, socker, muskotblomma och salt; allt detta omblandas wäl, hwarefter deraf formeras små runda bullar som kokas i buljong. Serveras sedan warma, med en sås af win, watten, socker och rifwet bröd, som afredes med ett par äggulor.

332. Hummer-Omelette. Hummerköttet uttages nätt och lägges i mjölk att sältan får urdragas, hwarefter det skäres i tärningar, och omeletten göres till alla delar lika med N:o 322.

333. Hummer-Sallat. Sedan man knäckt så många humrar som behöfwes, skäres hummerköttet i ordinära tärningar; derefter skäras lika stora tärningar af kalfstek, rödbetor, potates och äpplen, endast en fjerdedel af hwardera mot hummerköttet; 4 à 5 hårdkokta ägg hackas och läggas dertill, hwarefter sallaten öfwerhälles med samma slags sås uti N:o 327 är beskrifwen. Alltsammans omblandas wäl och uppläggas på karott garneradt med små tärningar af råmmen som setat inuti hummern.

334. Stekta Ostron. Sedan goda ostron äro uppbrutna, borttages skägget, och en liten bit färskt smör lägges i hwarje ostra, som öfwerströs med rifwet bröd och helt litet muskotblomma, hwarefter de ställas på en plåt som införes i en warm ugn; då de äro litet gulbruna på skalet uttagas de och några droppar citronsaft dryppes i hwarje ostra, hwarefter de serveras warma.

335. Stufwade Ostron. Goda ostron uppbrytas och putsas. Litet smör fräses i en kastrull med rifwet bröd, buljong slås dertill, och litet socker och muskotblomma iläggеs; då det kokar istjelpas ostronen, och böra de ej koka längre än att de wäl styfna. Då läggas de tillbaka i ostronskalen, hwaruti dryppes litet citronsaft, och serveras sedan warma.

336. **Ostron beredda till Såser.** Sedan ostronen äro uppbrutna, läggas de med sin saft och ett godt stycke färskt smör i en kastrull, öfwer swag eld; då smöret är nära smält, omskakas och uppläggas de på ett hårsigt att afrinna. Ostronen rensas och skägget bortages, hwarefter de läggas i den frånsilade såsen; derefter kunna de läggas i hwad fisksås som heldst.

337. **Ostron-Mjöl.** Sedan ostronen äro tagna ur sitt skal, hackas de jemte skägget helt fint, och uppblandas tillika med sin saft, med godt hwetmjöl, och knådas till en stadig deg, hwaraf bakas små tunna kakor, som torkas i en lindrigt warm ugn eller på en kakelugn, men aktas att de ej brännas; sedan stötas de fint och sigtas, hwarefter mjölet förwaras i wäl korkade buteljer, eller wäl öfwerbundna glasburkar, som sättas i ett swalt rum. Med detta mjöl kunna, i brist af ostron, alla de såser afredas, hwilka man will skola hafwa ostron-smak.

Ägg-Rätter.

338. **Löskokta Ägg.** Watten sättes på elden, och då det uppkokar iläggas äggen; om de äro färska tåla de att koka uti 4 minuter, men om de äro något äldre, endast 3 minuter. De anrättas sedan i bruten servet.

339. **Hårdkokta Ägg med hwit Sås.** Äggen hårdkokas, läggas i kallt watten, skalas och skäras midt itu, hwarefter de uppläggas på en karott, som ställes att hålla sig wäl warm. Under tiden fräses smör och litet mjöl tillsammans och påspädes med söt grädda, litet socker och muskotblomma läggas dertill; när det uppkokar iwispas några råa äggulor, hwarefter såsen genast hälles öfwer äggen i karotten, som serveras warma.

340. **Kokta Ägg med Capris.** Äggen böra ej kokas hårdare, än att de kunna skalas utan att gå sönder; då de äro skalade, uppläggas de på en karott.

Sex

Sex hårdkokta, sönderkramade äggulor, 3 matskedar god matolja och 3 matskedar winättika blandas wäl tillsammans tillika med 3 skedblad fint hackad capris; denna sås hälles öfwer äggen, som garneras med stekta hwetbrödsskifwor, och serveras sålunda.

341. **Kokta Ägg en Sallade.** Sedan äggen äro kokta såsom uti N:o 338. är beskrifwet, läggas de uti kallt watten tills de blifwa kalla; då skalas de och skäras midt itu på längden, men aktas att ej gulan rinner bort, hwarefter hwarje halfwa lägges på en hwetbrödsskifwa, som förut blifwit stekt gulbrun i smör; derefter ställas de bredwid hwarandra på en karott, och öfwer hwarje ägg lägges ett kors, eller en ruta af i strimlor skuren anjovis. Derefter sönderkramas en hårdkokt äggula, och blandas med en matsked god matolja, 2 matskedar winättika, litet socker, salt och stött peppar efter smak. Detta omblandas wäl och hälles öfwer äggen, som serveras kalla.

342. **Förlorade Ägg.** Watten sättes på elden i en stor, flat och wid kastrull; då det uppkokar iläggas färska sönderslagna ägg, det ena efter det andra, warsamt deruti och kokas sagta tills hwitan är wäl stadnad; då upptagas de och läggas i ett fat med friskt watten, men upptagas åter genast och putsas; hwarefter de äro färdiga och kunna anrättas till hwarjehanda grönsaker.

343. **På annat sätt.** Sedan en munkpanna blifwit satt på elden, fylles hwarje hål till hälften med friskt brunnswatten; då det uppkokar läggas äggen deruti, och då de äro stannade upptagas de och putsas. Serveras som de föregående.

344. **Förlorade Ägg med Anjovis.** Sedan äggen äro förlorade såsom wid N:o 342. eller 343. är beskrifwet, sättas de på runda stekta hwetbrödsskifwor, och läggas på karott. Derefter fläkes god anjovis, och på hwarje ägg lägges twänne anjovishalfwor i kors. Derefter sönderkramas 4 hårdkokta äggulor och blandas wäl tillsammans med god matolja och winättika; hwarefter denna sås, som bör wara något simmig, silas ge-

nom en silduk, och hälles öfwer äggen, som derefter äro färdiga att serveras.

345. Förlorade Ägg med Grädda. Sedan äggen äro förlorade såsom förr är nämndt, läggas de på runda siekta brödskifwor, och på hwarje ägg lägges en ruta af i strimlor skuren anjovis; derefter nedläggas de uti en karott, och öfwerhällas med ett och ett halft qwarter söt grädda, hwaruti förut fem ägg, från hwilka tre hwitor äro borttagna, blifwit wispade. Derefter införes karotten i en lindrigt warm ugn att stadna, hwarefter det är färdigt att serveras.

346. Griljerade Ägg. Af fint hwitt papper göras små lådor, som smörjas med kallt smör och beströs med fint hackad persilja; ett förloradt ägg lägges i hwarje låda, beströs med litet salt och rifwet bröd, hwarefter lådorna ställas på halster öfwer swag eld, en glödgad skyffel hålles öfwer äggen att de få god färg, hwarefter de äro färdiga att serveras.

347. Farserade Ägg. Äggen kokas att de bli hårda, hwarefter de läggas i kallt watten, upptagas, skalas och klyfwas i tu på längden; derefter uttagas gulorna nätt, sönderkramas wäl och uppblandas med skirdt smör; några råa wispade ägg, fint hackad persilja, wäl blött och urkramadt hwetbröd, salt, socker muskotblomma läggas bärtill, och alltsammans omblandas wäl. Med denna färs fyllas nu ägghwitorna, och strykas släta med en knif, doppad i ägghwita. Derefter smörjes en form med smör och beströs med rifwet bröd, äggen läggas på hwarandra ordentligt deruti, hwarefter formen införes i swag ugnswärme att gräddas. Serveras sedan warma med servet kring formen.

348. Ägg-Croquetter. Ett halft tjog hårdkokta ägg skalas och skäras i små tärningar, hwitor och gulor hwarför sig; derefter fräses litet smör och mjöl tillsammans och spädes med ett qwarter söt grädda. Då detta under jemn wispning uppkokat, ilägges litet socker och muskotblomma, hwarefter äggtärningarne nedröras, och maßan ställes att kallna. Derefter formeras häraf små runda bullar, som wältras i rifwet bröd, doppas i wi=

spade ägg och derefter åter i rifwet bröd; när de sålunda fått ligga ett par timmar, kokas de gulbruna i skirdt smör, och serveras warma.

349. Äggröra med Gåsbröst. Tolf ägg, hwarifrån 4 hwitor äro borttagna, 1 qwarter söt grädda, en nypa salt och litet fint hackad persilja, wispas wäl tillsammans; derefter sättes en kastrull på elden med ett stycke smör, och då det börjar smälta hälles äggblandningen deruti. Derefter röres sagta med en sked från botten och bräddar; då äggröran är stadnad, anrättas den genast på karott, men får ej betäckas, emedan den då waßlar sig. Gåsbröstet skäres i tunna skifwor, som läggas omkring äggröran på karotten, och serveras sålunda.

350. Äggröra med Sparris. Äggröran göres som den föregående med den skillnad att då äggblandningen är i ordning, iägges i tärningar skuren sparris, som förut blifwit mjukkokad i kort watten med litet salt. Då äggröran är färdig, serveras den sålunda.

351. Äggröra med rökt Lax. Detta tillredes på samma sätt som det föregående, med den skillnad, att i stället för sparristärningar lägges rökt lax, skuren i tärningar, till äggblandningen. Då äggröran är stadnad, anrättas den på karott och serveras genast.

352. På annat sätt. Äggröran göres lika med N:o 349. Då den är färdig, anrättas den på karott. Rökt lax skäres i tunna skifwor på snedden, som uppläggas på särskild karott, och serveras till äggröran.

353. Äggröra med Graf-Lax. Detta tillredes på samma sätt som det föregående, med den skillnad, att i stället för rökt lax, gifwes graflax, skuren i skifwor och upplagd på karott, till äggröran.

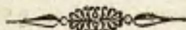
354. Omelette med Ostron. Tolf hela ägg wispas tillsammans med ett qwarter söt grädda, litet salt och fint hackad persilja; derefter iläggas 25 stycken goda ostron och 2 tjog wäl rensade kräftstjertar, hwarefter alltsammans wäl omblandas. Derefter lägges ett godt stycke smör, att fräsa i en kokpanna, som släpper

wäl, maßan hälles deruti, och pannan skakas flitigt öfwer frisk eld, tills omeletten stadgat sig och fått en gulbrun färg, då den serveras warm på karott.

355. **Omelette med rökt Lax.** Tolf ägg wispas tillsammans med ett qwarter söt grädda och litet stött muskotblomma; derefter skäres god lax i tärningar, som bräckas helt litet i en panna. Ett stycke smör af ett äggs storlek lägges i en kokpanna, då det börjar fräsa, ihälles äggblandningen och straxt derpå laxtärningarne. Nu skakas pannan öfwer frisk eld tills omeletten stadgat sig och blifwit gulbrun, hwarefter den serveras warm på karott.

356. **Omelette med rökt Fläsk.** Denna tillredes lika med den föregående endast med den skillnad, att fläsktärningarne bräckas litet hårdare. Den serveras som den föregående.

357. **Omelette med Sylt.** Nio ägg wispas tillsammans med rifwet citronskal och socker efter smak; derefter fräses ett stycke smör i en kokpanna, äggblandningen hälles deruti och gräddas på båda sidor; derefter bestrykes omeletten med något slags fint sylt, hoprullas och uppstjelpes på fat. Sedan doppas en fjäder uti berberissaft, och dermed fasoneras små sneda rutor på omeletten, hwarefter den beströs med socker, och serveras sålunda.



Rätter af Rot- och Grönsaker.

358. **Stufwad Spenat.** Spenaten rensas fri från alla grofwa stjelkar, hwarefter den sköljes, förwälles och upplägges på durkslag; då den är kall, öfwerströs den med 2 à 3 näfwar hwetmjöl hwarmed den hackas något. Sedan lägges ett stycke färskt smör uti en kastrull, och derefter spenaten, att fräsa en stund under beständig omröring; derefter påhälles god buljong, och när det dermed kokat en stund, ilägges litet stött salt, och rifwet muskot.

Derefter anrättas spenaten på karott, garnerad med förlorade eller hårdkokta, i klyftor sönderskurna ägg.

359. **På annat sätt.** Spenaten rensas och förwälles som den föregående, hwarefter den hackas något, utan mjöl; derefter fräses smör och mjöl tillsammans i en kastrull, och så mycket mjölk slås dertill, att det blir lagom sås; då det uppkokar, iägges litet salt och rifwet muskot och derefter spenaten, som omröres wäl och får koka en stund. Då det är färdigt ilägges litet sött, och spenaten anrättas på karott, garnerad med fint hackade hårdkokta ägg, eller hwetebrödsskifwor skurna i strimlor och stekta gulbruna i smör.

360. **Spenat-Omelette.** Sedan spenaten blifwit rensad, sköljd och förwälld, hackas den fint; derefter sammanfräses smör och mjöl i en kastrull, spenaten lägges deri att något fräsa, hwarefter litet söt mjölk, salt och rifwet muskot tillsättes. När spenaten litet kokat, aflyftes den. Emellertid wispas 5 ägg med ett halft stop söt grädda, ett halft qwarter skirdt smör och litet hwetemjöl, och deraf gräddas lösa pannkakor. Då de äro gräddade på en sida, lägges spenat på midten och utbredes något tjockt, men ej så att det kommer för nära kanterna, hwarefter pannkakan ihoprullas; på detta sätt fortfares tills att spenaten och smeten är anwänd. Då läggas pannkakorna kors och twärs öfwer hwarandra i ett djupt fat och öfwerhällas med en sås af 5 äggulor, wispade med ett halft stop söt grädda, samt litet socker och kanel; derefter införes fatet i swag ugnswärme, och då omeletten är stadnad och något höjt sig, är den färdig att serveras till mellanrätt.

361. **Stufwad Syra.** Syran rensas fri från alla grofwa stjelkar, hwarefter den förwälles uti tillräckligt watten och uppsilas genom durkslag, hwarefter den hackas och tillredes på samma sätt som spenat, med smör, mjöl, buljong, socker, salt och rifwet muskot, och afredes med ett par äggulor; syra kan ej stufwas med mjölk. Då den är färdig, anrättas den på karott, garnerad med förlorade ägg.

362. **Sprit-Ärter.** Sedan spröda ärter äro

spritade, läggas de i kokande watten med en knippa persilja och en bit smör; då de äro nära färdiga fräses litet smör och mjöl tillsammans med litet fint hackad persilja, och påspädes med något af ärtspadet; när det uppkokar hälles det på ärterna, persiljeknippan borttages och i deß ställe ilägges litet salt, socker och muskotblomma. När ärterna dermed fullkokat, äro de färdiga att serveras.

363. **Sprit-Ärter med Grädda.** Ärterna spritas och kokas som de föregående. Då de äro mjuka lägges litet fint hackad persilja, salt, socker och muskotblomma dertill, hwarefter de afredas med 2 à 3 äggulor och litet söt grädda.

364. **Sprit-Ärter med Fläsk och grön Sallat.** Fläsk skäres i små tärningar, som bräckes i en stekpanna; det ursmälta flottet hälles i en kastrull och gröna utspritade ärter läggas dertill, hwarefter tillslås så mycket uppkokt watten, att det står öfwer dem. Ett grönt sallatshufwud sköljes wäl och sönderskäres helt smått, samt lägges till ärterna, tillika med en knippa persilja; när ärterna dermed fullkokat borttages persiljan, hwarefter de saltas efter smak, och afredas med ett par äggulor, wispade med litet söt grädda. De anrättas sedan på karott med rifwet muskot öfwer och garneras med de stekta fläsktärningarne.

365. **Sprit-Ärter med Kråftstjertar.** Ärterna spritas och läggas i kokande watten med en bit smör och en knippa persilja att inemot fullkoka, hwarefter de upphällas. Under tiden förwälles ett par tiog kräftor; stjertar och klor skalas nätt, att köttet blifwer så helt som möjligt, och af skalen göres kräftsmör (se N:o 320). Då ärterna äro uppslagna, lägges kräftsmöret i kastrullen att fräsa med litet hwetmjöl; ärterna med sitt spad slås tillbaka deruti, men persiljan borttages; kräftstjertarna och klorna läggas dertill, och får det på detta sätt sagta stufwas tills ärterna äro fullkokade. Då saltas efter smak, och ärterna anrättas med rifwet muskot öfwer.

366. **Slåp-Ärter.** Späda matade åkerärter rensas från snaset, sköljas och läggas med sina skidor i kokande watten, tillika med en knippa persilja, litet salt

och en bit smör; hwarefter det bör koka lyckt öfwer sagta eld uti fulla 3 timmar. Derefter frånsilas spadet, och släpärterna serveras med skirdt smör.

367. **Ärtskidor.** Tag späda ärtskidor och rensa fnaset och trådarna wäl bort; lägg dem derefter i kokande watten tillika med litet smör och fint hackad persilja. Då de äro wäl mjukkokade, upphällas de på durkslag; derefter fräses smör och mjöl tillsammans, ärtspadet slås dertill och då det uppkokar iläggas ärtskidorna tillika med litet salt, socker och rifwet muskot, alltsammans omröres wäl och får smått koka en stund, hwarefter det är färdigt att serveras.

368. **Spritade Socker-Ärter.** Ärtskidorna böra wara wäl matade innan de spritas, hwarefter de kokas lika med de föregående.

369. **Stufwade Lins-Ärter.** Deßa tillagas alldeles lika med spritade sockerärter (N:o 368).

370. **Lins-Purée.** Linsen sönderkokas i watten, att den blir tjock som en gröt, hwarefter den rifwes genom ett fint durkslag. Derefter lägges ett stycke smör att fräsa i en kastrull, den silade puréen lägges deruti, tillika med litet salt och rifwet muskot, samt så mycket buljong, att puréen ej blir för tjock; då den sedan smått kokar, är den färdig att anrättas till något slags kötträtt.

371. **Ett helt Hwitkåls-hufwud.** Från ett hårdt hwitkålshufwud skrädas alla gröna blad och stocken skäres nätt bort; ett kors skäres der stocken setat och deri lägges litet rifwet socker eller fin sirap. Hufwudet ombindes med segelgarn att det håller wäl tillsammans; derefter fräses ett stycke smör i en kastrull, kålhufwudet lägges deruti tillika med litet salt och stött kryddpeppar, och bör det sedan koka lyckt öfwer sagta eld, med sin egen saft tills det blir mjukt och fått en gulbrun färg; men under tiden skakas som oftast på kastrullen att det ej måtte brännas. Då det är färdigt, borttages segelgarnet och kålhufwudet anrättas på karott, och kan serveras till hwarjehanda kötträtter.

372. **Hwitkål i Klyftor.** Sedan ett hwitkålshufwud blifwit befriadt från alla gröna blad, skäres det i klyftor, ett stycke smör lägges i en kastrull, hwitkålsklyftorna läggas dertill och öfwerströs med litet salt, stött kryddpeppar och helt litet muskotblomma, samt öfwergjutes med litet kokt watten. Låt det dermed koka lyckt tills kålen är färdig och har en gulbrun färg, hwarefter den kan serveras till någon slags kötträtt.

373. **Stufwad Hwitkål.** Kålen skrädes och sönderskäres i små klyftor, hwarefter den förwälles helt litet, och uppsilas genom durkslag; smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, kålen lägges deri och får under jemn omröring fräsa en stund. Sedan påhälles helt litet söt mjölk eller grädda, litet salt, peppar och rifwet muskot läggas dertill, och då kålen dermed fullkokat, är den färdig att serveras.

274. **Stufwad Blåkål.** Wäl frostbiten blåkål rensas och sköljes wäl, hwarefter den fräses med smör i en kastrull, och påspädes med litet kokt watten, och får dermed koka lyckt öfwer sagta eld. Emellertid skrädas stockarna och kokas för sig sjelfwa, hwarefter de stekas gulbruna i smör. När kålen är kokt afredes den med litet sammanfräst smör och mjöl; litet salt och stött kryddpeppar samt litet sött pålägges, hwarefter den anrättas på karott, öfwerströs med rifwet muskot och garneras med de stekta stockarna. Den ätes sedan till kokt skinka, eller något annat kött.

375. **Stufwad Surkål.** Surkålen lägges med en bit smör och litet watten, att koka i en kastrull; då den är fullkokt fräses smör och mjöl, för sig, och påspädes med buljong tills såsen är lagom simmig; då det kokar hälles det öfwer kålen, och om det behöfs hälles litet ättika dertill. Derefter anrättas kålen på fat, garnerad med kotletter, eller ock med hjerpar ofwanpå.

376. **Surkål med söt Grädda.** Ett stycke smör fräses i en kastrull, och kålen lägges dertill tillika med litet socker och muskotblomma, låt det dermed, på sagta eld, smått stufwas, men skaka som om oftast på kastrullen, att det ej fastnar wid botten. Då kålen börjar

mjukna, hälles litet buljong derpå, hwarmed den fullkokas; då saltas den och upphälles på durkslag, men öfwertäckes att den ej kallnar. Kålspadet hälles tillbaka i kastrullen och sättes på elden; då det uppkokar iwispas litet söt grädda, som förut blifwit wispad med några äggulor och litet hwetemjöl; wispningen fortfar tills det å nyo uppkokar, hwarefter kastrullen aflyftes och kålen iröres. Då anrättas den på fat med rifwet muskot öfwer, och garneras antingen med kotletter eller fricadeller, skurna i skifwor och stekta i smör.

377. **Brynt Surkål.** Friska hwitkålshufwuden skrädas och flockarna borttagas, hwarefter kålen skäres twärsöfwer i fina strimlor; derefter fräses ett stycke smör i en kastrull, och deruti lägges kålen tillika med litet brun sirap, hwarmed det får koka lyckt öfwer sagta eld tills kålen kännes mjuk, men skakas som oftast på kastrullen att det ej måtte brännas. Derefter påspädes litet god buljong, samt så mycket ättika, att kålen blir lagom syrlig; när den dermed fullkokat, upphälles den på durkslag. Sedan lägges litet smör i kastrullen att fräsa med litet hwetemjöl, och påspädes med den frånsilade kålsaften; då det uppkokar, lägges kålen deri tillika med litet salt och stött kryddpeppar, och om kålen ej skulle hafwa nog gulbrun färg, ihällas några droppar soja af brynt socker. Derefter omröres kålen en stund öfwer elden, hwarefter den är färdig att serveras till någon slags fläsk- eller kötträtt.

378. **Savoj-Kål.** Kålen skäres i klyftor och fullkokas i watten med litet salt. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl, samt påspädes med buljong; då det uppkokar, ilägges litet salt och stött kryddpeppar samt några droppar soja, hwarefter kålen försigtigt ilägges att den ej går sönder. Den serveras sedan till refbensspjäll, eller någon annan slags kötträtt.

379. **Röd-Kål.** Ett stycke smör fräses i en kastrull, och deruti lägges rödkålen, som förut blifwit skuren i fina strimlor; låt den sedan koka lyckt öfwer sagta eld, och då kålen fullkokat, påspädes litet buljong, som sedan afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. Då det derefter uppkokar, ilägges litet stött kryddpeppar, salt och ett par sönderstötta nejlikor, samt så mycket ättika att

kålen deraf får syrlig smak. Sedan anrättas den, och ätes så wäl till skinka som kött.

380. **Stufwad Röd-Kål.** Kålen skäres i fina strimlor, hwarefter den förwälles och upplägges på durkslag. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med söt mjölk; litet salt, socker och muskotblomma lägges dertill, och när det uppkokar, ilägges kålen att sagta stufwas tills den blir färdig. Då anrättas den på karott och ätes till någon kötträtt.

381. **Brynt Röd-Kål.** Kålen sönderskäres groft, hwarefter den förwälles och upplägges att afrinna; derefter lägges den med ett godt stycke smör, eller godt köttfett i en kastrull, öfwerströs med litet salt och stött peppar, och får sålunda småsjuda lyckt, tills den är färdig, men omröres som oftast, att den ej måtte brännas. Serweras sedan som de föregående, till kotletter eller dylikt.

382. **Blom-Kol.** Blomkålen rensas wäl fri från alla gröna blad och sniglar, hwarefter den förwälles i kokande watten med litet salt, tills den blir mjuk; derefter uppstjelpes den på durkslag att wattnet får wäl afrinna. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som spädes under jemn wispning med söt grädda eller mjölk; litet socker och muskotblomma lägges deri, och när såsen kokat och är tjock som en wälling, ilägges blomkålen och omröres wäl öfwer elden, men får ej koka, endast blifwa wäl het; hwarefter den genast serweras.

383. **På annat sätt.** Blomkålen rensas och mjukkokas som den föregående, hwarefter den uppstjelpes på durkslag att afrinna, och lägges derefter på täckfat. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl i en kastrull och kokt watten slås derpå; då det uppkokar, ihälles så mycket citronsaft att såsen blir litet syrlig. Sedan afredes den med ett par äggulor som förut blifwit wispade med litet söt grädda, hwarefter en del deraf hälles öfwer kålen, som derefter införes i en lagom warm ugn att få en gulbrun färg, och resten gifwes i såsskål till kålen, som serweras till någon slags kötträtt.

384. **Blomkål med Kräftstjertar.** Blomkå-

len rensas som förr är beskrifwet, hwarefter den förwälles helt litet och uppläggеs på durkslag; stufwas derefter med ett stycke smör, buljong, salt, socker och muskotblomma. Emellertid stufwas kräftstjertar, såsom uti N:o 321 är beskrifwet, men med helt kort sås; derefter uppsilas både kålen och kräftorna, hwar för sig genom durkslag; de båda såserna slås tillsammans, i en kastrull, saltas efter smak och afredas med ett par äggulor. Derefter uppläggеs kålen midt i fatet, såsen hälles deröfwer och kräftstjertarna och klorna läggas rundt omkring.

385. **Sockertopps-Kål.** Från kålen rensas alla gröna blad, hwarefter den skäres i klyftor och mjuk-kokas i helt litet watten; derefter uppläggеs den på durkslag att afrinna, men får ej kallna. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som spädes under jemn wispning med så mycket söt grädda eller mjölk, att såsen blifwer helt tunn; litet salt, socker och muskotblomma lägges härtill; när det uppkokar, iwispas ett par äggulor, hwarefter kålen genast iläggеs och omröres öfwer elden, men får ej koka. Den serveras sedan till swin-quarré, oxkött eller dylikt.

386. **Fina Turkiska Bönor.** Dessa plockas medan de äro mycket späda, hwarefter de rensas och skäras twärtaf i fyrkantiga bitar; derefter fullkokas de i watten och uppläggas på durkslag. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med det frånsilade bönspadet; fint hackad persilja, salt, socker och muskotblomma lägges dertill; då det uppkokar iläggas bönorna, omröras wäl öfwer elden, och om såsen skulle wara för tunn iwispas en äggula, som förut blifwit wispad med helt litet söt grädda. Bönorna anrättas på karott och serveras till någon salt rätt såsom sill, lax eller dylikt.

387. **Turkiska Bönor, stufwade.** Bönorna, som böra wara något wexta, rensas wäl fria från fnas och trådar, hwarefter de sönderskäras i tunna skifwor på snedden; derefter läggas de i kokande watten tillika med en bit smör och fint hackad persilja, och få deri fullkoka. Sedan upphällas de på durkslag att afrinna, hwarefter de stufwas som de föregående.

388. **På annat sätt.** Bönorna rensas, sönderskäras och fullkokas som de föregående, hwarefter de uppsilas genom durkslag. Derefter sammanfräses smör och mjöl i en kastrull och påspädes med så mycket söt grädda eller mjölk, att det blir lagom sås; salt, socker och muskotblomma iägges efter smak. Då det uppkokar läggas bönorna deruti och omröras wäl öfwer elden, och om såsen ej är nog simmig afredes den med ett par äggulor.

389. **Bruna Bönor.** Bönorna läggas i kokande watten att koka en stund, men ej så länge att de gå sönder, hwarefter de upphällas på durkslag att afrinna. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och så mycket buljong slås dertill, att deraf blir lagom sås; litet salt, socker och muskotblomma lägges dertill; då denna sås uppkokar, iläggas de frånsilade bönorna, samt litet sött och surt; alltsammans omröres wäl, hwarefter de äro färdiga att serveras till rökt lax eller Holländsk sill.

390. **Hwita Prinsess-Bönor.** Dessa bönor kokas och stufwas på samma sätt som de föregående, endast med uteslutande af sött och surt. Då de anrättas, gifwes någon slags kötträtt dertill.

391. **Spåda Bondbönor.** Dessa bönor spritas ej utan ätas med skidorna, som ej få wara mera än ett knappt halft qwarter långa; de skäras i fyrkantiga bitar twärs öfwer bönan; derefter läggas de i kokande watten att fullkokas; hwarefter de uppsilas genom durkslag. Emellertid fräses smör och miöl tillsammans, och så mycket söt grädda eller mjölk slås dertill att deraf blir lagom sås; salt, socker, muskotblomma och fint hackad persilja lägges härtill, och då det dermed kokat en stund, iläggas bönorna, omröras wäl och anrättas på karott. Ätes sedan till bräckt skinka, eller Holländsk sill.

392. **Wälska eller Bondbönor.** Sedan bönorna äro spritade bortrensas fnaset, hwarefter de fullkokas i watten, och upphällas på durkslag att wäl afrinna. Kastrullen sköljes wäl och sättes åter på elden med ett stycke smör, som fräses med litet hwetemjöl, och påspädes med söt grädda eller mjölk; litet fint hackad persilja, salt, socker och muskotblomma lägges härtill; då det

kokat en stund iläggas bönorna, som omröras wäl öfwer elden, men få ej koka, endast blifwa wäl genomhettade. De anrättas sedan på karott och ätas till kokt fläskkorf eller Holländsk sill.

393. **På annat sätt.** Bönorna spritas, rensas och fullkokas i watten som de föregående, hwarefter de upphällas på durkslag att wäl afrinna. De stufwas sedan lika med de föregående, endast med den skillnad, att i stället för söt grädda eller mjölk, tages kokt watten; och då bönorna äro färdiga, afredes såsen med en äggula som förut blifwit wispad med en matsked söt grädda.

394. **Schorzonera.** Sedan rötterna äro renskrapade, läggas de i friskt watten att de ej blifwa bruna; derefter skäras de i bitar och läggas i kokande watten. Då de äro fullkokte stjelpas de på durkslag att afrinna. Emellertid sammanfräses litet smör och mjöl i en kastrull och påspädes med så mycket god buljong att deraf blifwer en lagom tjock sås, som göres syrlig med några droppar ättika. Då såsen kokat en stund iläggas rötterna, och omröras wäl, hwarefter de äro färdiga att serveras till någon slags kötträtt.

395. **Kokad Sparris.** Sparrisen skrapas wäl fri från alla hinnor och sköljes wäl; derefter bindes den i knippor, den finare för sig och den gröfre för sig, hwarefter den skäres jemn. Emellertid sättes watten med något salt, på elden, och då det uppkokar iläggas sparrisknipporna, de gröfsta först samt då wattnet å nyo uppkokar, äfwen de finare; låt det koka lyckt med frisk eld, tills sparrisen är mör, men ej för mjuk. Då upptagas knipporna och upplösas, hwarefter den anrättas på fat, och ätes warm med skirdt smör.

396. **Stufwad Sparris.** Sparrisen skrapas, sköljes och bindes i knippor som den föregående, derefter förwälles den i lindrigt saltadt watten, den gröfre något mera än den finare, hwarefter den upplöses och upplägges att afrinna. Emellertid fräses litet smör och mjöl tillsammans och så mycket kokt watten slås dertill, att det blir lagom sås, hwilken göres syrlig med några droppar citronsaft; då den uppkokar, iläggas sparrisen att sagta

stufwas tills den kännes mör, hwarefter den genast serveras.

397. På annat sätt. Sedan sparrisen är behandlad och förwälld som den föregående, upphälles den på durkslag. Derefter sammanfräses smör och mjöl uti en kastrull och påspädes med något af det spad, hwaruti sparrisen blifwit förwälld, litet win, samt watten, om det behöfs, hälles dertill, hwarefter ilägges litet socker och muskotblomma. Då denna sås kokat en stund ilägges sparrisen att sagta stufwas tills den blir lagom mjuk, hwarefter den är färdig att serveras.

398. Sparris, stufwad med söt Grädda. Härtill kan anwändas små grön sparris, som ej kan begagnas att koka hel; den skäres i tärningar och förwälles uti lindrigt saltadt watten, hwarefter den upphälles på durkslag att afrinna. Emellertid göres en sås af litet färskt smör, rifwet bröd, söt grädda, fint hackad persilja, och rifwet muskot; då denna under jemn wispning uppkokat, ilägges sparrisen att smått koka en stund, hwarefter den saltas efter smak, och bör genast serveras.

399. Kålrabbi. Sedan rötterna äro skalade skäras de i något långa strimlor, hwilka mjukkokas i lindrigt saltadt watten, hwarefter de uppläggas på durkslag att afrinna. Emellertid fräses smör och mjöl tillsammans i kastrullen, och så mycket söt mjölk slås dertill att såsen blir som en tjock wälling, litet salt, socker och muskotblomma ilägges efter smak, och då det uppkokat ilägges den förwällda kålrabbin, hwarefter alltsammans omröres wäl, och är sedan färdigt att serveras till någon slags kötträtt.

400. Rötter till Garnering. Rötter af hwad sort man behagar, mjukkokas i watten, hwarefter de uppläggas först på durkslag och derefter på en ren handduk. Derefter skäras de i hwad fasoner som önskas, såsom: trekanter, fyrkanter, blad, stjernor, halfmånar, hjertan m. m., hwarefter de stekas gulbruna i smör, och kan dermed garneras hwilken slags kötträtt som helst.

401. Stufwade Morötter. Sedan morötterna äro skrapade och twättade, skäras de i strimlor eller

runda skifwor, samt mjukkokas i watten, hwarefter de uppstjelpas på durkslag att afrinna. Derefter fräses smör och mjöl tillsammans, och påspädes med det frånsilade rotspadet, litet salt och fint hackad persilja lägges dertill; då det uppkokar iläggas morötterna att smått koka, hwarefter såsen afredes med ett par äggulor. Anrättas sedan på karott, och serveras till kotletter eller köttbullar, eller ock på fat, under eller omkring någon större kötträtt.

402. **Stufwade Rofwor.** Rofworna skalas och skäras i klyftor; derefter läggas de i kokande saltadt watten att kokas mjuka, hwarefter de uppstjelpas på durkslag. Sedan sammanfräses smör och mjöl i kastrullen, och påspädes med något af det frånsilade rofspadet, samt något söt grädda; litet salt, socker, muskotblomma och fint hackad persilja lägges härtill, och när detta under jemn wispning uppkokar, iläggas rofworna och omröras sagta öfwer elden, men få ej koka, endast blifwa wäl genomhettade, hwarefter de äro färdiga att serveras.

403. **Brynta Rofwor.** Rofworna skalas och skäras i klyftor, hwarefter de läggas i kokande, lindrigt saltadt watten att mjukkokas, och uppläggas derefter på durkslag att afrinna. Sedan lägges ett stycke smör, eller godt köttfett i en kastrull tillika med ett litet skedblad brun sirap, rofworna läggas deruti att stekas tills de blifwa gulbruna; då upptagas de och uti det feta, som qwarblifwit i kastrullen, wispas litet godt hwetemjöl, och så mycket buljong slås dertill att deraf blir en lagom sås, som gifwes god färg med några droppar soja. Då det uppkokar ilägges litet salt och stött kryddpeppar efter smak; rofworna läggas i såsen och omskakas öfwer elden, hwarefter de äro färdiga att anrättas till fårkött, kokta gäß eller dylikt.

404. **Fyllda Rofwor.** Sedan rofworna äro wäl twättade, läggas de i lindrigt saltadt kokande watten, att koka tills de blifwa mjuka; då uppläggas de att swalna, hwarefter de skalas nätt. Ett lock skäres på hwarje rofwa och de urgräfwas så mycket som möjligt, blott att de ej gå sönder, eller förlora sin form. Den urgräfda massan stötes med en trädstöt, tills den blifwer helt fin och smidig, hwarefter den uppblandas med rifwet bröd, skirdt

smör, salt, socker, muskotblomma, och ett par ägg, som förut blifwit wispade med litet söt grädda; alltsammans omröres wäl, och med denna blandning ifyllas rofworna, och locket pålägges, hwarefter de doppas i wispade ägg, wältras i rifwet bröd och inställas i en lagom warm ugn tills de få en gulbrun färg. De serveras sedan warma till hwad slags kött som helst.

405. **Rof-mos.** Sedan rofworna äro skalade skäras de i klyftor och läggas i en kastrull med täppt lock, och helt litet watten slås derpå; låt dem sedan sagta koka tills de gå alldeles sönder, och blifwa som ett tjockt mos, hwilket rifwes genom durkslag. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl samt påspädes med litet söt mjölk; salt, socker och muskotblomma lägges dertill, och då det uppkokar, ilägges rofmoset att smått koka en stund, hwarefter det är färdigt att serveras till någon slags kötträtt.

406. **Brynta Kålrötter.** Sedan kålrötterna äro skalade skäras de i klyftor; derefter fräses ett stycke smör eller godt köttfett i en kastrull, kålrötterna läggas deruti, tillika med en matsked brun sirap, och få sålunda koka lyckt öfwer sagta eld tills de äro färdiga; hwarunder likwäl kastrullen som oftast bör omskakas att rötterna ej måtte brännas. Emellertid fräses litet smör och mjöl tillsammans och påspädes med litet buljong, salt och stött kryddpeppar ilägges efter smak, och då denna sås uppkokar hälles den öfwer de brynta kålrötterna, som omskakas wäl och få smått koka en stund, hwarefter de äro färdiga att serveras till något slags salt kött eller kokt skinka.

407. **Stufwade Kålrötter i ugn.** Kålrötterna skalas och skäras i skifwor, och några deraf rifwas på rifjern, derefter smörjes en form med kallt smör och beströs med rifwet bröd, hwarefter något af de rifna rötterna läggas på botten i formen, derefter ett hwarf af de skurna rötterna och derpå påströs litet salt, socker och stött kryddpeppar; sålunda fortfares hwarftals tills formen är full, men der och hwar i formen läggas små smörbitar. Formen införes derefter i en lagom warm ugn. En stund före anrättningen uttages formen, det

klara

klara flottet afhälles, och i deß ställe ihälles söt grädda; formen omskakas wäl och insättes å nyo i ugnen att blifwa wäl genomhettad. Rötterna anrättas derefter på täckfat och serveras till någon slags kötträtt.

408. **Kron-Årtskockor.** Taggarne börtskrädas på de nedersta bladen af kronärtskockorna, hwilka skäras jemna ett godt stycke ofwanför roten. Sedan läggas de i kokande saltadt watten att koka lyckt tills bladen loßna; då upptagas de, och borsten eller fröet borttages nätt att de ej gå sönder. Derefter ställas de, med roten nedwänd, på ett fat och öfwerhällas med följande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med win och watten, litet socker och muskotblomma lägges dertill, och när det uppkokar afredes såsen med några äggulor samt gifwes syrlig smak med några droppar citronsaft. Kronärtskockorna serveras sedan som mellanrätt..

409. **Jord-Årtskockor.** Sedan ärtskockorna äro wäl skrapade, läggas de hwar efter annan i friskt watten att de ej blifwa bruna; derefter sköljas de wäl och läggas i kokande saltadt watten att koka tills de blifwa mjuka, hwarefter de upptagas och läggas på durkslag att afrinna. Emellertid fräses smör och mjöl tillsammans, och påspädes under jemn wispning med så mycket söt mjölk att det blifwer tjockt som en wälling; litet socker och muskotblomma lägges deri, och då det uppkokar iläggas jordärtskockorna, samt omröras wäl öfwer elden men få ej koka. Anrättas sedan på täckfat och serveras till salt kött eller kokt skinka.

410. **På annat sätt.** Sedan ärtskockorna äro skrapade och mjuk-kokade, som de föregående, uppstjelpas de på durkslag att afrinna. Sedan sammanfräses smör och mjöl och påspädes med så mycket buljong att såsen blir lagom tjock, några droppar soja och litet citronsaft hälles dertill, att den får syrlig smak och något gulbrun färg. Då denna sås uppkokar, iläggas ärtskockorna och omröras öfwer elden att de blifwa wäl genomhettade, hwarefter de anrättas som de föregående.

411. **Potates till salt Kött.** Potates förwäl-

les så mycket att skalet loßnar, hwarefter den skalas och lägges i godt fett kött- eller fläskspad att fullkoka; den anrättas sedan på karott med sin sås, som bör wara någorlunda simmig, och serveras till kokt salt kött eller fläsk.

412. **Potates, stekt på halster.** Den förwälles som den föregående, och sedan den är skalad, doppas den i skirdt smör, wältras i rifwet bröd och stekes gulbrun på halster öfwer swag koleld. Den serveras sedan warm till griljerad kalfbringa, kotletter eller dylikt.

413. **Potates, stekt i panna.** Sedan den är förwälld, som de föregående, skalas den, och lägges att kallna; om den är liten, hwilket är det bästa, lemnas den hel, men om den är stor, skäres den i skifwor, hwarefter den stekes i smör, tills den får en wacker gulbrun färg.

414. **Färsk Potates, stekt.** Sedan den blifwit wäl twättad, torkas den med linne att den blifwer wäl torr; hwarefter den antingen lägges i en långpanna, som insättes i en lagom warm ugn, eller ock inswepes i tunnt fugtigt papper och nedlägges i het askmörja; men i båda fallen bör den stekas något hårdt att den blir brun och styf utanpå. Den anrättas sedan på fat i brutten servet, och ätes warm med skirdt smör.

415. **Potates, stufwad med Mjölk.** Sedan potatesen blifwit förwälld och skalad, nedlägges den i en kastrull med ett stycke smör, litet salt och fint hackad persilja, samt så mycket söt mjölk, att det står wäl öfwer potatesen. Då den deruti blifwit fullkokad, och såsen är någorlunda simmig, är den färdig att anrättas.

416. **Puré af Potates.** Rå potates skalas och sönderskäres, hwarefter den lägges i en kastrull med en bit smör och litet watten att på sagta eld sönderkoka till ett tjockt mos, hwilket rifwes genom durkslag. Detta uppblandas sedan med salt, socker och muskotblomma, samt 2 à 3 äggulor, som förut blifwit wispade med så mycket söt grädda att puréen blir lagom tjock. Derefter sättes puréen å nyo på elden och omröres wäl, men får ej koka, endast blifwa wäl genomhettad. Den serveras sedan till någon slags kötträtt.

417. **Potates-Kaka.** Sedan kokt potates blifwit skalad och fått kallna, sönderstötes den med en trädstöt, tillika med ett godt stycke smör, till ett mos, hwilket uppblandas med 5 sönderwispade ägg, 4 matskedar söt grädda, en näfwa rifwet bröd, salt, socker och muskotblomma efter smak. Allt detta omblandas wäl, och maßan lägges på en karott, som insättes i ugnen att kakan får höja sig; hwarefter den serveras till någon slags större kötträtt.

418. **Potates-Rulletter.** Sedan 16 stora kokta poteter blifwit skalade och fått kallna, sönderstötas de fint tillika med en half mark smör; denna maßa uppblandas sedan med 5 ägg, litet salt, socker och muskotblomma, och deraf formeras sedan små runda eller aflånga bullar, som wältras i rifwet bröd och stekas gulbruna i smör. Serveras sedan warma till Roßbiff, Beuf à la Mode och dylikt.

419. **Potates-Rulletter med Fläsk.** Deßa tillredas lika med de föregående, endast med den skillnad, att i hwarje rullett instoppas 5 a 6 bräckta och kallnade späckfläsk-tärningar. Då deßa rulletter äro färdiga, serveras de warma såsom förrätt.

420. **Potates-Sallat.** Rå potates skalas och skäres i tärningar, hwarefter den, tillika med litet smör och fint salt, nedlägges i en jernpanna med täppt lock, att öfwer swag eld sagta brynas, hwarefter den uppläggges att kallna. Derefter skäres något slags stekt kött till lika qwantitet som potates-tärningarne, samt hälften så mycket rödbettor, och en fjerdedel saltgurka och hårdkokta ägg, alltsammans skuret i tärningar, hwilket allt wäl omblandas, och öfwerhälles med en tjock sås af fint sönderstött kokt potates, ättika och söt grädda, hälften af hwardera, samt litet senap, salt och starkpeppar efter smak. Då sallaten stått ett par timmar med denna sås, är den färdig att serveras, garnerad med fina gröna persiljeqwistar.

421. **Potates-Sallat på annat sätt.** Poteterna kokas, skalas och skäras i tunna skifwor, hwarefter de läggas hwarftals på en karott med fint hackade ägg strödda mellan hwarje hwarf, och öfwerhällas med en sås af 2 sönderkramade hårdkokta äggulor, 2 mat-

skedar god matolja, 2 matskedar tjock söt grädda, 4 matskedar ättika, litet salt, senap, socker och stött starkpeppar, efter smak, och serveras sålunda.

Buddingar.

422. **Fisk-Budding.** Sedan en gädda om 6 marker blifwit fjällad, fläkes den i ryggen och alla ben borttagas, hwarefter den torkas med en ren handduk. Derefter skäres köttet nätt från skinnet i tunna skifwor, som hackas fint i en ren hackbo, tillsammans med en mark wäl skrädd njurtalg, hwarefter fisken lägges i en stenmortel tillika med en mark godt smör och ett par näfwar godt hwetemjöl, och stötes deri tills den blir seg och smidig som en deg. Denna färs uppblandas sedan med 2½ qwarter tjock söt grädda, 10 à 12 ägg, allt som de äro stora till, hwaraf endast ett i sönder iröres, samt litet salt, socker och muskotblomma efter smak. Sedan smörjes en form med smör och beströs med fint hwetemjöl, maßan öses deruti, och formen nedsättes, med eldlock öfwer, uti en kastrull med kokande watten, att sålunda kokas i 3 timmar, hwarefter buddingen uppstjelpes på sitt fat, och ätes med gul capris- eller röd kräftsås. (Se såser.)

423. **Budding af kokad Fisk.** Kall fisk, såsom gädda eller abborrar, sönderplockas och alla ben samt skinnet borttages; några fisklefrar skäras i strimlor och läggas dertill. Nu bör man hafwa i ordning följande sås: litet smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med litet fiskspad, litet stött peppar samt salt, om det behöfs, ilägges och då såsen uppkokar, afredes den med en wispad äggula. Då denna sås är wäl kall hälles den öfwer fisken, tillika med ett par skedblad skirdt smör; alltsammans omröres wäl, och maßan öses uti en form, och öfwerhälles, om formen är af tre halfstops rymd, med 4 ägg, som förut blifwit wispade med ett qwarter söt grädda. Derefter införes formen i en lagom warm ugn att gräddas, hwarefter buddingen serveras warm utan sås.

424. **Sik-Budding.** Fyra marker sik rensas wäl och alla ben samt skinn borttagas; om den är saltad urwattnas den wäl. Derefter uppklappas fisken med en ren handduk, hwarefter den hackas och bultas tillsammans med ¾ mark skrädd njurtalj tills den blir fin och smidig som en deg, detta uppblandas sedan med en näfwa godt hwetmjöl, 10 à 12 ägg, ett qwarter söt grädda eller mjölk samt litet salt, socker och muskotblomma efter smak. Maßan öses derefter i en form, som förut blifwit smord med smör och beströdd med rifwet bröd, samt insättes i en någorlunda warm ugn att gräddas. Den ätes sedan warm, antingen utan, eller ock med följande sås: Ett godt stycke smör fräses med litet hwetmjöl och påspädes med fiskspad eller kokt watten; om det behöfs så saltas deri, och då detta under jemn wispning uppkokat, ihällas några droppar citronsaft.

425. **Sill-Budding.** Sillen urwattnas, fläkes och rensas från ben och skinn; hwarefter den uppklappas i en ren handduk. Under tiden kokas och skalas god potates och skäres i tunna skifwor. Äfwen kokas 3 jungfrur goda och wäl sköljda risgryn med mjölk, något mer än halfkokta till en stadig gröt och ställes att kallna. I denna gröt inblandas sedan 5 ägg, som förut blifwit wispade med ett halft qwarter tjock söt grädda, några matskedar smält smör samt litet stött peppar. Derefter smörjes en form med smör och beströs med rifwet bröd, sedan lägges deri, kring botten och bräddar, ett hwarf af grynmaßan, så ett hwarf med sill, och deröfwer ett hwarf med potates, deruppå åter gröt, och så fortfares tills formen är full, men öfwerst bör wara gröt som beströs med rifwet bröd. Derefter införes buddingen i en lagom warm ugn att gräddas, hwarefter den serveras warm med anjovissås (se såser).

426. **Lax-Budding.** Sedan god lax blifwit urwattnad, skäres den i tunna skifwor som uppläggas på rent linne. Emellertid skäres kokt skalad, och kallnad potatis äfwen i skifwor. En form smörjes med kallt smör och beströs med rifwet bröd, och deruti nedläggas sedan potates- och laxskifworna hwarftals, men första och sista hwarfwet bör wara potates, och emellan hwarje hwarf lax strös litet stött peppar, och några små bitar smör

läggas här och der i formen. Till en form af 3 halfstops rymd tages ett qwarter söt grädda och 3 ägg, som wispas wäl tillsammans och slås öfwer i formen, hwarefter buddingen införes i ugnen att wäl stadna, hwarefter den serveras med servet kring formen.

427. **Potates-Budding.** Denna tillblandas alldeles lika med potateskaka, (N:o 417.) hwarefter massan lägges i en med smör smord, och med rifwet bröd beströdd form, samt införes i en lagom warm ugn att buddingen får höja sig, hwarefter den serveras till någon större kötträtt.

428. **Morots-Budding.** Ett och ett halft qwarter söt mjölk sättes på elden, och då den uppkokar ilägges en struken jungfru rifwet socker, samt så mycket godt hwetemjöl wispas deri som mjölken kan emottaga; derefter arbetas smeten öfwer elden med en sked tills den loßnar från pannan, hwarefter den aflyftes. Sedan ilägges, medan den ännu är het, 8 lod smör, och smeten omröres wäl att smöret får smälta, hwarefter den får kallna. Derefter ilägges ett drygt qwarter råa rifna morötter, 3 lod rifwet bröd, litet salt, samt 10 à 12 wispade ägg, alltsammans omröres wäl och lägges uti en med kallt smör smord servet, som omknytes hårdt och lägges uti kokande saltadt watten att koka uti 2½ timma, men wändes under tiden ett par gånger, på det den måtte blifwa wäl genomkokt. Då den är färdig lägges den en stund uti ett djupt fat eller durkslag att litet stadga sig innan serveten borttages, hwarefter den uppstjelpes på fat. Emellertid göres följande sås: Ett och ett halft qwarter söt mjölk kokas med en hand full sönderskurna morötter tills mjölken får smak deraf, hwarefter den silas genom durkslag. Derefter fräses smör och mjöl tillsammans och påspädes med morotsmjölken, och då det kokat en stund och såsen är lagom tjock hälles en del deraf öfwer buddingen och resten gifwes i såsskål dertill.

429. **Kål-Budding.** Ett hwitkålshufwud skrädes wäl, hwarefter det hackas fint och sättes på elden med buljong, eller, i brist deraf, watten med ett stycke smör, litet salt och stött peppar; då det dermed på sagta eld kokat så länge, att kålen är wäl mjuk och tjock som en

gröt, saltas den något mer och ställes att kallna. Emellertid förwällas några hela kålblad uti watten med en bit smör och litet salt, hwarefter de uppläggas att kallna, samt derefter på linne, att wattnet får wäl urdraga. Derefter tages till ett halft stop stufwad kål: 10 lod fint stött hwetebröd, som förut blifwit blött uti 3 jungfrur söt grädda, litet socker och muskotblomma, ett par skedar skirdt smör, samt 10 wispade ägg. Allt detta omblandas wäl; derefter utbredes en med kallt smör smord servet uti ett djupt fat, de förwällda kålbladen utbredas deruti på det sätt, att det ena ligger en bit inom det andra, att de ej måtte skilja sig åt, hwarefter kålblandningen ihälles och serveten omknytes hårdt samt lägges i kokande saltadt watten att koka lyckt 2 timmar. Derefter uppstjelpes buddingen på fat lika försigtigt som den föregående. Emellertid fräses litet smör och mjöl tillsammans och påspädes med något af det spad, hwaruti kålbladen blifwit förwällda samt en jungfru söt grädda; litet socker och muskotblomma lägges dertill och då det uppkokat, iwispas några äggulor, att såsen blir lagom tjock, hwarefter den gifwes i såsskål till buddingen.

430. **Kräft-Budding.** Fyra tjog stora förwällda kräftor rensas från skalen, hwaraf göres kräftsmör, och köttet hackas fint. Emellertid stötas 7 à 8 stora hwetskorpor fint och blötes i mjölk, samt lägges till kräftköttet tillika med något kräftsmör, ett halft qwarter skirdt färskt smör, 5 à 6 ägg, som förut blifwit wispade med litet söt grädda, litet stött socker, och salt efter smak. Alltsammans omblandas wäl och maßan öses i en med smör smord form, som införes i en något warm ugn att buddingen får höja sig. Emellertid fräses kräftsmör och mjöl tillsammans, och påspädes med litet söt grädda eller mjölk; litet salt, peppar, socker och muskotblomma lägges dertill, och då det under jemn wispning uppkokat, iläggas några hela rensade kräftstjertar. Denna sås gifwes i såsskål till buddingen.

431. **Märg-Budding.** Ett skålp. oxmärg rensas och skrädes wäl fri från alla ben och hinnor, hwarefter den hackas fint; derefter stötes ett skålp. hwetebröd helt fint och blötes uti ett halft stop söt grädda; den hackade märgen lägges deruti tillika med en nypa stötta kar-

deninnnnor, en nypa kanel, litet socker, salt, och ett half skålp. från kärnorna rensade rußin, samt 10 sönderwispade ägg. Alltsammans omröres wäl och öses i en form, som förut blifwit smord med smör och beströdd med rifwet bröd, hwarefter formen nedsättes med eldlock öfwer, uti en kastrull med kokande watten att koka uti 4 timmar; en stund före anrättningen införes formen i en warm ugn att buddingen får höja sig. Den serveras sedan med en sås af sammanfräst smör och mjöl, litet Franskt win och watten, hälften af hwardera, litet socker efter smak, och då såsen uppkokar, afredes den med några äggulor, och gifwes i såsskål till buddingen.

432. **Blod-Budding.** Tre qwarter blod uppblandas med ett qwarter söt mjölk eller godt swagdricka, litet brun sirap, salt, peppar, ingefära och fint gnuggad mejram, och deruti wispas sedan så mycket sammanmalet rågmjöl, att det ringlar sig efter wispen då den upplyftes. Derefter fräsas 2 à 3 fint hackade rödlökar i smör och läggas i blodsmeten tillika med en half mark fint skuren njurtalj eller något mindre swinister. Alltsammans omblandas wäl och hälles uti en med smör smord form med täppt lock, som sättes i en kittel med kokande watten att koka med frisk eld, i nära tre timmar. Observeras att formen ej får hällas full, emedan buddingen swäller, och locket då lätt kunde afträngas. Då buddingen är färdig, bör den stå orörd nära en qwarts timma för att stadga sig, hwarefter den uppstjelpes på fat och ätes med skirdt smör.

433. **Lefwer-Budding.** En gödkalf-lefwer rifwes på rifjern, och det som ej kan rifwas, sönderstötes med en trädstöt, hwarefter alltsammans silas genom durkslag. Ett och ett halft qwarter rifwet hwetbröd blötes i mjölk, och dertill lägges den silade lefwern samt en half mark fint hackad njurtalj, en dryg näfwa korinter, litet stött peppar, salt, socker och muskotblomma samt 6 ägg, som förut blifwit wispade med litet söt grädda. Derefter smörjes en form med smör och en kalfhinna utbredes deruti, hwarefter maßan omröres wäl och ihälles; hinnan wikes deröfwer och formen införes i en warm ugn att gräddas. Emellertid fräses ett stycke smör med litet hwetmjöl och påspädes med litet win och watten, hälften af

hwardera; litet korinter, rifwet citronskal, socker och rifwen pepparkaka lägges deri, och då korinterna äro fullkokade, ihällas några droppar citronsaft. Buddingen uppstjelpes på fat och hinnan borttages, hwarefter en del af såsen hälles öfwer buddingen och resten gifwes i såsskål dertill.

434. **Plum-Budding.** Ett skålp. njurtalj eller ormärg skrädes wäl, hwarefter den hackas tillika med ett och ett halft skålp. från kärnorna rensade rußin att det blir fint och smidigt som en deg. Ett halft skålp. fint stött hwetbröd blötes i mjölk, urkramas och inarbetas wäl i den hackade maßan tillika med 8 wispade ägg, en nypa salt, samt en jungfru rifwet socker, eller mer om så behagas. Derefter blötes en servet i watten, blandningen hälles deruti och omknytes hårdt med segelgarn samt nedlägges i en kittel med kokande watten, hwaruti förut är något saltadt, att med frisk eld koka i fulla 2 timmar, hwarefter buddingen uppstjelpes på fat, och ätes med samma slags sås som den föregående, hwaraf en del slås öfwer buddingen och resten gifwes i en såsskål dertill.

435. **Rusin-Budding.** Ett skålp. fina hwetskorpor stötas fint och derpå slås så mycket skirdt smör och uppkokad söt mjölk, hälften af hwardera, att brödet blir wäl blött. I denna brödmaßa läggas sedan 1½ skålp. från kärnorna rensade goda rußin, ett par skedar stött socker samt rifwet citronskal efter smak; sedan wispas 10 stycken ägg med 1½ jungfru söt grädda och slås dertill, hwarefter maßan omröres wäl och hälles i en form, som förut blifwit smord med kallt smör och beströdd med rifwet bröd, samt sättes i en kastrull med kokande watten att med frisk eld koka uti tre och en half timma. Emellertid sättes ett qwarter watten på elden tillika med ett stycke socker och så mycket citronsaft att det smakar mera sött än surt, 8 stycken äggulor wispas och hällas dertill, och när detta under jemn wispning uppkokar, hälles en del deraf öfwer buddingen och resten gifwes i såsskål dertill.

436. **Spenat-Budding.** Ett halft skålp. fint stött hwetbröd blötes uti ett halft stop söt mjölk, ett och ett halft qwarter förwälld och fint hackad spenat lägges deruti, tillika med ett halft qwarter skirdt smör, ett och

ett halft skedblad stött socker, litet salt och rifwet muskot, samt 10 sönderwispade ägg. En form med täppt lock smörjes med smör, spenatsmeten hälles deruti, hwarefter formen lägges i en kittel med kokande watten att koka lyckt uti nära 2 timmar. Emellertid fräses ett stycke smör tillsammans med helt litet hwetemjöl, och så mycket tunn söt grädda slås dertill, att deraf blifwer en tunn sås; då den uppkokar, iwispas några äggulor. Derefter anrättas buddingen med servet kring formen, några skedar af såsen slås deröfwer och resten gifwes i såsskål dertill.

437. **Sago-Budding.** Af ett fjerdedels skålp. sagogryn, samt ett stop söt mjölk kokas en hård gröt, i hwilken, medan den ännu är het, iröres ett stycke färskt smör, 10 lod fint stött hwetebröd, litet muskotblomma, samt så mycket fint stött socker att den deraf får söt smak. Då denna maßa är kall wispas 10 ägg med ett halft qwarter söt grädda och hällas deruti, samt omröras wäl, och alltsammans hälles uti en med smör smord, och med rifwet bröd beströdd form, som har täppt lock, hwarefter det lägges i en kittel med kokande watten, att koka lyckt i 3 timmar. Buddingen serveras sedan warm med servet kring formen, och ätes med kall bärsås (se såser).

438. **Ris-Budding.** Ett skålp. risgryn skållas och twättas i både ljumt och kallt watten, hwarefter de halfkokas i mjölk till en stadig gröt. Derefter uppösas de, och medan de ännu äro heta iröres ett stycke färskt smör, af ett wanligt hönsäggs storlek. Då grynen äro kallnade iläggas 4 lod skollade och fint stötta sötmandlar med några bittermandlar, ibland det yttre gula skalet rifwet af en citron, samt en jungfru fint stött socker. Sedan smörjes en form med smör och beströs med rifwet bröd; derefter wispas 8 ägg med en jungfru söt grädda och hälles i grynblandningen, som derefter omblandas wäl och hälles i formen, som genast införes i en lagom warm ugn att gräddas. Buddingen serveras sedan warm med servet omkring formen, och ätes med kall körsbärssås. (Se såser.)

439. **Ris-Budding på annat sätt.** Sedan risgrynen äro wäl twättade, läggas de tillika med ett halft lod skollade och fint stötta bittermandlar, uti watten

att kokas något mer än de föregående, och tills de äro tjocka som en hård gröt. Då iröres, medan de äro heta, ett stycke färskt smör, hwarefter de ställas att kallna. Derefter afrifwes skalet, samt saften preßas ur twå citroner, och så mycket rifwet socker lägges dertill, att buddingen ej blir sur, utan får en fin smak, hwarefter den gräddas och serveras som den föregående.

440. Mandel-Budding. Ett halft skålp. hweteskorpor stötas fint och blandas med 5 lod skollad och fint stött sötmandel, med några bittermandlar ibland, en half jungfru stött socker, litet stött kanel, samt 3 à 4 skedar skirdt smör. Till denna blandning hälles sedan ett halft stop uppkokad söt grädda, som, så het den är, hälles deröfwer och omröres wäl att det blir fint och smidigt som en lös deg; då den är kall wispas 8 ägg och hällas deri, hwarefter maßan omröres wäl och hälles i en med smör smord, och med rifwet bröd beströdd form, som insättes i en lagom warm ugn att gräddas. Emellertid göres en sås af helt litet smör och mjöl som fräses tillsammans, win och watten, hälften af hwardera, tillsammans något mer än ett qwarter, litet socker och rifwet citronskal efter smak; när det uppkokar iwispas 4 äggulor, och med wispningen fortfares tills det å nyo uppkokar, hwarefter såsen aflyftes. Buddingen uppstjelpes på fat, och hälften af såsen slås deröfwer och resten gifwes i såsskål dertill. Till förenämnde sås kan äfwen tagas söt mjölk i stället för win och watten.

441. Citron-Budding. Tjugu äggulor röras tillsammans med 20 lod florsigtadt socker åt en led tills det börjar tjockna; då röres det yttre afrifna skalet samt saften af 8 citroner warsamt deruti, men aktas att ej kärnorna medfölja, och derefter de 20 ägghwitorna, som förut blifwit wispade till ett hårdt skum. Sedan hälles blandningen i en med smör smord och med rifwet bröd beströdd form och införes i ugnen att wid swag wärme gräddas. Den serveras sedan utan sås med servet kring formen.

442. Äppel-Budding. Äpplen skalas, skäras midt i tu och kärnhusen borttagas, hwarefter de kastas i friskt watten, att de ej må rodna. En flat kastrull sättes på elden med litet watten, med något mindre Franskt

win ibland, en bit kanel, ett stycke socker och en bit citronskal; då detta uppkokar iläggas äppelhalfworna, tätt bredwid hwarandra, att smått koka tills de blifwa mjuka, hwarefter de upptagas och läggas att kallna. Emellertid sättes ett qwarter watten på elden tillika med det gula afrifna skalet samt saften af en citron och ett stycke socker; då det uppkokar iläggas 12 wispade äggulor och när det derefter, under stark wispning, å nyo uppkokar lyftes crémen af elden och ställes att kallna, hwarunder wispningen något sagtare fortsättes. Derefter nedröras ägghwitorna, som förut blifwit wispade till hårdt skum, sagta deruti, hwarefter de kokta äpplena samt citron-crémen nedläggas hwarftals uti en form, men öfwerst bör wara crème, som öfwerströs med florsigtadt socker, hwarefter buddingen gräddas i swag ugnswärme, och serveras med servet kring formen.

443. **Äppel-Budding på annat sätt.** Goda äpplen skalas, sönderskäras och kärnhusen bortskrädas, hwarefter de läggas i en kastrull med litet Franskt win, rifwet citronskal och socker, att på sagta eld koka lyckt tills de blifwa som ett mos. Derefter upphällas de att kallna. Emellertid blötes ett halft skålp. fint stötta skorpor uti 3 qwarter söt grädda, 10 skedblad skirdt smör lägges dertill tillika med 3 qwarter af det kallnade äpplemoset, och sist wispas 10 hela ägg och 6 gulor och hälles deruti. Alltsammans omblandas wäl och öses i en wäl smord form, och insättes i en warm ugn att buddingen får höja sig, hwarefter den serveras warm i sin form.

444. **Bröd-Budding.** Ett halft skålp. fint hwetebröd skäres i tärningar, och ⅓ deraf stekas gulbruna i smör. Under tiden wispas 8 ägg med 3 qwarter söt mjölk; 5 skedblad skirdt smör; litet socker, kanel och rifwet citronskal, och deruti läggas de brynta och obrynta brödtärningarne, och omblandas wäl. En form smörjes med smör och beströs med rifwet bröd och deri öses brödblandningen, samt insättes i en lagom warm ugn att gräddas, hwarefter den serveras warm med servet kring formen.

445. **Bröd-Budding med Sylt.** Kanterna bortskäras på mjukt fint hwetebröd, hwarefter det skäres i tunna skifwor, och deraf tagas 20 lod, som nedlägges i ett

djupt fat tillika med 10 lod färskt smör, och öfwerhälles med ett stop kokande mjölk, hwaruti en bit vanille blifwit kokt och sedan borttagen. När detta är wäl kallt, lägges deraf ett hwarf uti en med kallt smör smord form, och deröfwer strös socker och kanel, och sedan lägges ett hwarf med något slags ljus sylt, såsom: hjortron, plommon, syltade och sönderskurna pomerans- eller citronskal m. m. Deröfwer lägges åter ett hwarf af det blötta brödet, och på detta sätt fortfares hwarftals, så länge något deraf är qwar. Sedan wispas 2 hela ägg och 4 gulor med litet socker, ett par fint stötta kardemummor, och ett godt qwarter tjock söt grädda, samt hälles öfwer i formen, hwarefter buddingen insättes i en warm ugn att gräddas. Den serveras sedan warm i sin form.

446. **Krusbärs-Budding.** Krusbär kokas med tillräckligt socker, hwarefter de ställas att kallna. Emellertid wispas 10 ägg tillsammans med ett halft qwarter skirdt smör och 3 qwarter söt grädda, litet socker och det gula skalet rifwet af en citron. Derefter iläggas 3 qwarter af de kallnade krusbären, hwarefter alltsammans omröres wäl och öses i en smord form och gräddas i lagom ugnswärme. Buddingen serveras sedan i sin form med servet omkring.

447. **Bisquit-Budding.** Fem qwarter söt grädda uppkokas med en bit citronskal, hwarefter den ställes att kallna och citronskalet borttages. Derefter wispas 15 ägg wäl tillsammans med 10 lod stött socker, den kallnade mjölken hälles dertill, och sist inröras 2 lod sönderkramade bisquit. Maßan hälles derefter i en smord form som nedsättes i en kastrull med kokande watten att stanna, men aktas noga att intet watten måtte inkoka i formen. Buddingen serveras sedan kall med servet kring formen.

448. **Glace-Budding.** Uti en porcelains- eller glasform lägges först ett hwarf hårdt frusen vanille- eller mandel-glace (se glacer); och deröfwer ett hwarf bisquiter eller sockerbröd, och i de små hålen deremellan lägges litet syltade hallon eller någon annan fin sylt, så åter glace, och på detta sätt fortfares tills formen är full, hwarefter buddingen genast bör serveras, ty eljelst smälter glacen.

Såser.

449. **Sås till Kalf-Lår.** Ett stycke smör sättes på elden att fräsa med litet hwetemjöl, och spädes sedan med jus eller saft af kalflåret samt litet söt grädda. Då såsen uppkokar saltas den efter smak samt gifwes god färg med några droppar soja, hwarefter den afredes med ett par äggulor och anrättas i såsskål.

450. **Kräft-Sås till Kalf.** Smör och mjöl fräses tillsammans, och påspädes med kalfbuljong och litet söt grädda; litet salt iägges efter smak, och då såsen uppkokar, iäggas några rensade kräftstjertar, samt så mycket kräftsmör, att såsen deraf får en ljusröd färg. Derefter hälles en del deraf öfwer det kokta kalfköttet och resten gifwes i såsskål dertill.

451. **Oliver-Sås.** Ett stycke smör fräses tillsammans med något hwetemjöl, och god buljong slås dertill; litet salt samt fint hackad oliver lägges deri, hwarmed såsen får koka en stund tills den blir lagom simmig, hwarefter den är färdig att serveras till kotletter, eller färskt kokadt ox-, kalf- eller fårkött.

452. **Brun Capris-Sås.** Denna sås göres alldeles lika med den föregående, endast med den skillnad att capris tages i stället för oliver, samt att den gifwes färg med några droppar soja.

453. **Gul Capris-Sås.** Smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med buljong, litet socker och citronsaft lägges deri; då såsen uppkokar iägges litet fint hackad capris, hwarefter den afredes med ett par äggulor som förut blifwit wispade med några skedblad söt grädda.

454. **Grön Sås till färsk Oxbringa.** En bit smör fräses med litet hwetemjöl, och spädes med urwriden spenatsaft — eller i brist deraf buljong, men då måste litet fint hackad spenat eller syra iäggas — litet fint hackad oliver lägges dertill, hwarmed såsen får koka

en stund; derefter iägges ett par fint hackade hårdkokta äggulor, hwarefter såsen är färdig att serveras.

455. Senaps-Sås. Buljong sättes på elden tillika med en liten fint hackad persilja, rifwet bröd, en bit smör samt en liten fint hackad lök; låt detta koka en god stund tills såsen är lagom simmig. Emellertid blötes torr malen senap i litet kallt watten, och så mycket deraf hälles i såsen, att den får lagom smak och färg, och då såsen uppkokar iägges en bit socker, hwarefter den är färdig att serveras till färskt oxkött eller kotletter.

456. Senaps-Sås till Fisk. Smör och mjöl fräsas tillsammans och påspädas med fiskspad, när detta uppkokar iägges senap och socker såsom i föregående, hwarefter den är färdig att anrättas.

457. Marjonad-Sås. En bit smör fräses med en näfwa hwetemjöl, och påspädes med buljong, då det uppkokar iwispas några äggulor, hwarefter såsen aflyftes och får kallna. Derefter iblandas litet salt, socker, fint hackad dragon, samt olja och ättika; sedan wispas såsen wäl, och silas, hwarefter den är färdig, och kan deruti sedan doppas flera slags kött eller fisk, hwarpå man will göra marjonad, såsom höns, kalf, färsk lax och gädda m. m.

458. Anjovis-Sås. En bit färskt smör fräses med litet hwetemjöl och påspädes med fiskspad, och så många anjowisar läggas deri att såsen blir lagom salt; ett skedblad Franskt win, litet socker och muskotblomma lägges dertill, och då såsen dermed kokat en god stund borttagas anjowisbenen och såsen afredes med en äggula som förut blifwit wispad med ett skedblad grädda.

459. Sötsur Sås. Smör och mjöl fräses tillsammans och kokt watten hälles derpå; när detta under jemn wispning uppkokar, iägges en näfwa twättade korinter, samt brun sirap och ättika; när korinterna äro wäl utswällda och såsen simmig, är den färdig att serveras till hwad slags stekt fisk som behagas. Den som will kan i denna sås äfwen ilägga litet rifwet citronskal.

460. Smör-Sås. Ett stycke smör af ett kalkonäggs storlek fräses med helt litet hwetemjöl och påspädes

med fiskspadet eller kokt watten; när detta under jemn wispning uppkokar, iläggés mera smör och wispningen fortsättes tills såsen blir wäl fradgig, hwarefter den är färdig, och då serveras till lutfisk m. m.

461. Pepparrot-Sås. Då föregående sås är färdig iläggés så mycket rifwen rå pepparrot, att såsen deraf blir helt tjock, hwarefter den är färdig att serveras till kokt gädda m. m. Om man will begagna denna sås till färskt kött, så bör buljong tagas i stället för fiskspad.

462. Sås af Pepparrot med skirdt smör. Ett godt stycke smör sättes på elden att fräsa, men får ej brynas; derefter iläggés rifwen pepparrot att blifwa wäl genomhettad, hwarefter den är färdig att anrättas till kokt braxen eller gädda. Man kan ock servera det skirda smöret och pepparroten hwar för sig på en gång wid bordet.

463. Ägg-Sås. Denna göres lika med smörsås, (N:o 460) men då såsen är färdig iläggas ett par sönderhackade hårdkokta ägg, hwarefter den är färdig, och kan då serveras till cabiljo med flera slags kokt fisk.

464. Champinjon-Sås. En bit smör fräses tillsammans med litet hwetemjöl och fiskspad slås derpå. Då såsen uppkokar iwispas 2 à 3 äggulor, hwarefter iläggés något af inlagda champinjoner (se inläggningar) med helt litet af deras ättika. Såsen anrättas sedan i såsskål och serveras till kokt fisk.

465. Champinjon-Sås till ugnstekt Fisk. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med kokt watten, då det uppkokar ihälles något af den saft som blifwit under fisken och då det å nyo uppkokar, lägges litet salt och inlagda champinjoner (se N:o 750 under inlagda saker); hwarefter den serveras i såsskål.

466. Ostron-Sås. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med kokt watten, när detta under jemn wispning uppkokar, iläggés ett skedblad Franskt win, samt litet stött muskotblomma, och när det sedan å

ånyo

ånyo kokar, iläggeś en god del ostron med sin saft. Om såsen ej är tillräckligt simmig, afredes den med ett par äggulor.

467. Hummer- eller Kräft-Sås. Hummer- eller kräftskal hackas och stötas wäl tillsammans med ett stycke smör, hwarefter de sättas på elden att något fräsa; derefter påhälles kokt watten, hwarmed de få koka en dryg qwarts timma. Sedan afskummas och silas det röda smöret samt fräses med litet hwetemjöl och påspädes med buljong; då det uppkokar iläggeś litet stött muskotblomma, samt så mycket citronsaft och socker, att såsen deraf får sötsur smak. Derefter iläggas några rensade kräftstjertar, eller sönderskuret hummerkött, hwarefter såsen är färdig att anrättas i sås-skål.

468. Kräft-Sås till Fisk-Budding. Denna göres lika med den föregående, endast med den skilnad, att den då spädes med fiskspad i stället för buljong.

469. Kall Körsbärs-Sås. Torra körsbär sönderstötas wäl, hwarefter de sönderkokas i watten med ett stycke socker, kanel och ett stycke citronskal och silas derefter genom hårsil. Sedan sättes saften på elden; då den uppkokar blötes litet potatismjöl i ett par skedar watten och hälles i saften att deraf blir lagom tjock sås; derefter upphälles den i såsskål tillika med några skedar syltade körsbär, hwarefter den är färdig att serveras kall. På samma sätt kan göras såser af flera slags bär eller bärsafter.

470. Arrack-Sås. Ett litet skedblad smör fräses med litet hwetemjöl och påspädes med god arrack och kokt watten, hälften af hwardera, litet socker lägges dertill, och då det uppkokar wispas några äggulor, hwarefter den genast är färdig att serveras.

471. Win-Sås. Denna göres lika med den föregående, endast med den skillnad, att Franskt win tages i stället för arrack.

472. Brinnande Sås. En bit socker smältes i conjack, hwarefter den endast uppwärmes öfwer elden; anrättas sedan i såsskål och då den serveras, tändes eld derpå.

473. Citron-Sås. 7 à 8 äggulor wispas med ett qwarter watten, och så mycket socker och citronsaft lägges dertill, att såsen deraf blir mera söt än sur; den-

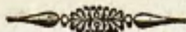
na blandning sättes på elden att under jemn wispning uppkoka, hwarefter såsen är färdig att anrättas.

Anmärkning. Öfriga Såser äro beskrifna wid de Rätter, dit de höra.

---

474. **Soja af Champinjoner.** Sedan de små champinjonerna äro inlagda i ättika (se Inläggningar) tages allt afskrädet deraf, samt så mycket stora och förwuxna som kunna fås — ty till denna soja fordras mycket champinjoner — alltsammans äfwen som det bruna skägget som sitter under champinjonerna; twättas med en wisp wäl fritt från sand och jord, hwarefter det upptages och nedlägges i en rensmakande bytta eller kruka hwarftals med salt, hwarmed de böra ligga ett dygn. Derefter slås alltsammans i en wäl förtent kittel att koka lyckt med sin egen saft nära en half timma; men omröres och kramas som oftast att musten måtte wäl urkoka, hwarefter det kramas genom hårsil och ställes att klarna. Den klara saften hälles derefter i en kastrull och sättes på elden att hopkokas, att den blir tillräckligt stark och mustig, hwarefter den lyftes af elden och ställes att kallna. Den som will kan under kokningen ilägga litet hel muskotblomma och krossad kryddpeppar; men då måste sojan silas när den upphälles. Andra dagen tappas den på buteljer, som korkas och harsas wäl samt sättas i källaren, hwarefter sojan är färdig, och kan sedan begagnas att gifwa färg och smak såwäl på såser, som på kött- och fiskrätter. Om denna soja är wäl saltad, kan den hålla sig ganska länge, och är både till smak och godhet lika med den utländska.

475. **Soja af brynt Socker.** Ett stycke socker lägges uti helt litet kokt watten att smälta, och sättes derefter på elden att, under beständig omröring med en silfwersked, koka tills det blir wäl tjockt och har en mörkbrun färg. Då påslås något mera kokt watten och får dermed koka tills det blir som en tunn sirap, hwarefter det upphälles att kallna. Denna soja förwaras sedan i små flaskor som korkas och harsas wäl, och kan sedan begagnas att gifwa god färg åt såser och buljong m. m.



Sallater.

476. **Hufwud-Sallat.** Sedan ett ſallatshufwud blifwit wäl ſkrädt och ſköljdt, ſkäres det i klyftor och öfwerhälles med följande ſås: 3 hårdkokta äggulor ſönderkramas wäl med en ſked och uppblandas med 3 matſkedar ſöt grädda, 3 ſkedar fin matolja, 3 ſkedar ättika, litet ſtött peppar och ſalt, (den ſom ej älſkar matolja kan gerna uteſluta den), detta allt blandas wäl tillſammans och hälles öfwer ſallaten ſom omröres wäl, hwarefter den anrättas på karott och garneras med fint hackade hårdkokta ägghwitor.

477. **En annan ſorts Grön Sallat.** Kraße och laktuk, lika mycket af hwardera, renſas och ſköljes wäl och tillredes ſedan alldeles lika med hufwudſallat; men den ſom ſå will, kan i ſtället för de hårdkokta ägghwitorna garnera denna med fint hackade inlagda rödbettor (ſe N:o 478), eller ock med båda ſorterna gemenſamt.

478. **Inlagda Rödbettor.** Af den ſtora ſorten tages och kokas. På det de må blifwa mindre hårdkokta, läggas de förut uti en handduk, ſwepas wäl om och bultas litet med en träklubba. Då de blifwit kalla, ſkalas de, ſkäras i ſkifwor ſamt läggas i en glasburk. Dertill lägges äfwen hel kryddpeppar och klufna neijlikor. Derpå ſlås god winättika; dock obſerveras, att ej för mycket tillagas på en gång, ty de hålla ſig ej länge. Ättikan kan äfwen blandas med wanlig, då den får en wacker färg. Då man begagnar gräddſås till lax eller ſillſallat, kan äfwen ſlås litet häraf till ſåſen, då den får en ganſka wacker färg.

479. **Färſk Gurk-Sallat, eler ſå kallade Pråſs-Gurkor.** Sedan färſka gurkor blifwit nätt ſkalade, ſkäras de i tunna ſkifwor, hwilka beſtrös med fint ſalt och få dermed ſtå ett par timmar. Derefter afhälles laken ſom ſtadnat derpå, hwarefter gurkorna beſtrös med fint ſtött ſtarkpeppar, och öfwergjutas med litet winättika och fin matolja. (Oljan kan äfwen uteſlutas.) Sedan anrättas gurkorna på aſſiette, och garneras med fint hackad perſilja.

480. **Blandad Sallat.** Indianskt kraßknopp samt tärningar af inlagd lök och saltgurkor blandas wäl tillsammans och litet rödbets- samt lökättika, ett par skedar af hwardera slås derpå. Sallaten anrättas sedan på aßiett och garneras med fint hackade inlagda rödbettor och hårdkokta ägg; antingen båda delarne gemensamt eller hwar för sig.

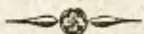
481. **Krikon, inlagde i Ättika.** Ett stop god winättika sättes på elden tillika med ett godt hafstolp watten, 5 skålp. socker, 5 à 6 nejlikor, och litet sönderbruten kanel, och får koka en dryg timma, hwarunder allt skum flitigt bortskummas. Under tiden piggas stora röda krikon tätt med en nål och nedläggas i en porslins- eller stenburk och öfwerhällas sedan med den kokheta sockerättikan. Då de dermed fått stå i 3 à 4 dagar frånsilas saften genom ett durkslag, hwarefter den sättes på elden att hopkoka, hwartill plägar åtgå en dryg halftimma. Derefter iläggas krikonen att få ett uppkok, hwarefter de upphällas och förwaras, och äro efter 3 weckors förlopp färdiga att begagnas.

482. **Gula Plommon till Sallat.** En kastrull med watten sättes på friskt eld, och när detta häftigt uppkokar iägges så mycket stora gula plommon som önskas, att få en enda sjudning i wattnet, hwarefter de genast upptagas med ett durkslag, men aktas att de ej stötas; derefter utbredas de på linne och skalet afdrages, helst med en silfwer- eller benknif, hwarefter plommonen nedläggas i en porslins- eller stenburk. Derefter kokas en lag af 4 skålp. fin sockersirap, ett godt qwarter winättika, en jumfru Franskt bränwin eller god felfri conjack, litet stött muskotblomma, samt 10 à 12 kryddnejlikor. Denna lag hälles så het den är öfwer plommonen, hwarefter burken förses med en fyrdubbel servet och deröfwer en tallrik, hwarmed det bör stå ett dygn, hwarefter burken öfwerbindes med papper och förwaras i kallt rum. Observeras att härtill ej tages för mycket plommon, emedan de böra hafwa godt rum, och lagen stå öfwer.

482. **Stufwade Stickelbär.** Då halfwuxna stickelbär äro afplockade, bortrensas stjelken och blomman,

hwarefter de sköljas wäl och helt hastigt förwällas i kokande watten. Emellertid kokas en sirap af ett godt stycke socker med litet watten, och deri läggas bären tillika med litet rifwet citronskal eller fint sönderbruten kanel att under beständig skakning litet koka, hwarefter de upphällas, och om det skulle behöfwas, öfwerströs de med fint stött socker. De serveras sedan kalla.

Öfrige Sallater, se längre fram bland Inläggningar, under hufwudrubriken: Förwaringssätt.



Pastejer.

483. **Smördeg till Pastejer och Bakelser.** All saltan twättas wäl ur godt färskt smör, hwarefter det utklappas i små kakor och lägges i friskt watten. Sedan tages till ett knappt halfstop watten, en half jumfru godt rensmakande bränwin samt ett ägg, och deruti inarbetas så mycket godt fint hwetemjöl att det kan handteras med händerna. Derefter uppläggès degen på ett kallt bakbord och arbetas wäl, hwarefter den får ligga några minuter att mjölet får utswälla; derefter arbetas den åter och får ligga, hwilket förnyas för tredje gången. Sedan wäges degen och smörkakorna urkramas mellan linne; derefter tages något mindre smör, än degens wigt. Degen utklappas på bordet som en kaka och smörkakorna bredas deröfwer och fasttryckas wid degen, hwilken derefter sammanwikes i flera delar; gif den sedan ett par slag med kafweln och låt den hwila några minuter, hwarefter den utkaslas som en tunn kaka, hopwikes, tilltryckes med kafweln och åter får hwila. På detta sätt fortfares tills den blifwit utkaslad 5 gånger till bakelse och 6 gånger till pastejer; men obserweras att den bör så litet som möjligt handteras med händerna, och att så litet mjöl som möjligt inarbetas deruti; hwarföre det är nödwändigt att tillreda denna deg uti ett kallt rum, ty eljest smälter smöret och uppsuger mjölet. Den som så will kan wid tillredningen häraf äfwen utesluta bränwinet, ehuru degen deraf får mera kraft att höja sig och det lilla deraf, om det är god och rensmakande, ej ger någon smak åt degen.

484. **Färs af Oxkött till små Pastejer.** Twå marker godt ungt oxkött skrapas wäl fritt från ben och senor, hwarefter det hackas fint tillika med en mark färsk njurtalg; derefter bultas och stötes det i stenmortel att det blir segt och smidigt som en deg, samt uppblandas sedan med 3 à 4 ägg, rifwet bröd, några skedar buljong eller söt mjölk, samt litet salt, peppar efter smak, hwarefter färsen är färdig att läggas i små täckta pastejer.

485. **En annan slags Köttfärs till Pastejer.** Godt ox- och kalfkött, hälften af hwardera, skrapas wäl fritt från ben och senor, hwarefter det hackas fint tillika med ⅔ godt späckfläsk mot köttet; derefter bultas och stötes det i en stenmortel att det blir fint och smidigt som en deg, hwarefter det uppblandas med några ägg, rifwet bröd, litet god buljong eller söt mjölk, salt och peppar efter smak samt några små fint hackade ättiks-gurkor. Detta omblandas wäl, hwarefter det är färdigt att läggas i pastejer.

486. **Färs af Hare till små Pastejer.** Sedan köttet af en hare blifwit skrapadt fritt från ben och senor, hackas det helt fint tillika med ett skålp. wäl rensad njurtalg; hwarefter den stötes i en stenmortel att det blir fint och smidigt som en deg, och uppblandas sedan med 3 à 4 ägg samt litet salt och stött peppar. Af denna färs formeras sedan stora klimpar som rullas i hwetemjöl och läggas i kokande saltadt watten att fullkoka, hwarefter de uppläggas att kallna. Emellertid göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med buljong, några droppar soja och ättika slås derpå, och då såsen uppkokar iägges helt litet peppar och salt. Derefter skäras färsklimparna i tärningar och läggas i såsen, hwarefter de genast böra fyllas i pastejerna, ty eljest smälta de sönder i såsen.

487. **Täckta Pastejer af Fiskfärs.** Sedan smördegen (N:o 483.) blifwit utkaflad för sista gången, bör den hafwa en knapp fjerdedels tums tjocklek, hwaraf utskäres med ett litet glas eller en kaffekopp twenne bitar till hwarje pastej. På den ena biten smörjas kanterna med watten och på midten lägges ett litet skedblad rå fiskfärs (N:o 212.); derefter pålägges den andra biten

och tilltryckes wäl rundtomkring, hwarefter pastejerna sättas på en plåt och öfwerstryckas med äggula, som förut blifwit wispad med ett skedblad watten. Sedan ritas med en nål lika som ett litet lock på hwarje pastej, hwarefter de införas i ugnen att gräddas, och serveras warma.

488. **Små Köttpastejer.** Deßa tillredas alldeles lika med de föregående, endast med den skillnad, att i stället för fiskfärs tages rå köttfärs af (N:o 110, 484, eller 485.)

489. **Små Pastejer af Kalfbriß.** Då smördegen (N:o 483.) är för sista gången utkaflad bör den hafwa en knapp half tums tjocklek, hwaraf utskäras med en form eller winglas så många pastejer som önskas; deßa smörjas med en äggula, som förut blifwit wispad med ett skedblad watten; derefter ritas med en nål ett lock på hwarje pastej, hwarefter de sättas på en plåt och införas i en lagom warm ugn att gräddas. Emellertid putsas kokt kalfbriß wäl fritt från hinnor och senor, och skäres i små tärningar och blandas med i tärningar skuren kokt fiskfärs, samt några små fint hackade ättiksgurkor. Sedan fräses ett stycke smör i en kastrull tillsammans med något hwetemjöl och påspädes med litet söt grädda, de skurna tärningarne läggas deri tillika med ett par wispade ägg, litet salt och fint stött peppar; alltsammans omröres wäl och får sagta koka tills det blir tillräckligt tjockt. Då pastejerna äro gräddade, aftages locket och den lösa degen derunder borttages nätt, och i deß ställe lägges något af den warma kalfbriß-raguen, hwarefter de äro färdiga att serveras.

490. **Små Pastejer af Hare.** Deßa tillredas alldeles lika med de föregående med den skillnad, att i stället för Kalfbriß-raguen fyllas pastejerna med en färs af hare, (N:o 486).

491. **Kräft-Pastejer.** 4 à 5 tjog stora kräftor rensas wäl och köttet, rommen och fettet hackas något groft. Af skalen göres kräftsmör, (se N:o 320) som blandas till kräftköttet tillika med en jungfru rifwet bröd, litet salt, socker och muskotblomma efter smak. Derefter wispas 5 ägg med 3 jungfrur söt grädda och slås der-

till. Emellertid smörjas små pasteiformar med smör och beklädas inuti med smördeg (N:o 483) och litet af kräftblandningen hälles i hwarje form, hwarefter de insättas i en lagom warm ugn att gräddas en god fjerdedels timma, hwarefter de serveras warma.

492. **Hummer-Pastejer.** Härtill tages god och lindrigt saltad hummer, hwarutur köttet wäl urtages och stjerttarmen bortrensas; derefter lägges hummerköttet ett par timmar i mjölk att urdraga saltan. Af skalen och rämmen göres hummersmör. (Se N:o 326). Derefter uppklappas hummerköttet med en ren handduk tills all wätskan är urdragen, hwarefter det hackas i små tärningar, hwilka uppblandas med det röda hummersmöret, en jungfru rifwet bröd, som förut blifwit blött med litet söt grädda, litet socker och muskotblomma, samt 4 à 5 sönderwispade ägg. Alltsammans omblandas wäl och öses i små smorda pastejformar, klädda inuti med smördeg (N:o 483.) samt införas i ugnen att gräddas en fjerdedels timma.

493. **Engelska Pastejer.** En half mark kokt salt oxtunga, en half mark wäl skrädd njurtalg, ett halft skålp. twättade och från kärnorna rensade rußin, ett halft skålp. rensade, sköljda och torkade korinter, samt ett halft skålp. skalade och i skifwor skurna äpplen, hackas hwar för sig och sedan tillsammans att det blir helt fint. Denna maßa uppblandas sedan med ett qwarter fin conjack, eller i brist deraf Franskt win, 8 lod fint stött socker, $\frac{1}{4}$ lod muskotblomma, en nypa stötta kryddnejlikor samt 6 à 8 wispade ägg, hwilket allt arbetas wäl tillsammans att det blir som en färs, som sedan fylles i små smorda och med smördeg (N:o 483.) beklädda pastejformar och öfwerströs med i fina strimlor skurna pomeransskal, hwarefter pastejerna införas i en måttligt warm ugn att gräddas i $\frac{3}{4}$ timmar, och serveras sedan warma.

494. **Små Pastejer med Anjovis.** Smördegen (N:o 483.) utkaflas och utskäres lika med (N:o 487.) twenne bitar till hwarje pastej; den ena biten smörjes kring kanterna med watten och på midten lägges helt litet fiskfärs (se N:o 212.) och deröfwer lägges i strimlor skuren anjovis som ett kors eller ruta. Derefter pålägges den

andra biten och tillklämmes wäl omkring kanterna, hwarefter pastejerna smörjas med äggula, som förut blifwit wispad med ett skedblad watten. Sedan ritas med en nål lika som ett lock på hwarje pastej, hwarefter de ställas på plåtar och införas i en någorlunda warm ugn att gräddas, och serveras warma.

495. **Sill-Pastejer.** Deßa tillredas alldeles lika med de föregående, endast med den skillnad att, i stället för anjovis, läggas några strimlor af, från benen rensad, Holländsk sill öfwer fiskfärsen.

496. **Stor Pastej på Höns.** Unga feta höns huggas i stycken som till fricassé, hwarefter de läggas i en kastrull med ett stycke smör, rifwet citronskal och litet salt, hwarmed de på sagta eld inemot fullstekas, hwarunder, om det behöfs, påspädes med litet buljong eller kokt watten. Derefter uppläggas de att kallna. Emellertid smörjes en form, som kan sättas på bordet, med smör och deruti utbredes en utkaflad smördeg, (N:o 483.) och deruppå brädes en god köttfärs (se N:o 485), hwarefter de stekta hönsstyckena iläggas och öfwerbredas med köttfärs; sedan wikes smördegen öfwer kanterna, hwilka smörjas med wispade ägg, och deruppå lägges ett lock af utkaflad smördeg, hwilket tilltryckes wäl och smörjes med wispade ägg. Derefter införes pastejen i en någorlunda warm ugn att gräddas. Då den är nära halfgräddad skäres ett hål midt på locket, hwarigenom imman får utgå. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, litet buljong samt den sås, hwaruti hönsen blifwit stekta; då den kokat så att den är någorlunda simmig, iägges litet socker och några droppar winättika, och då pastejen är fullgräddad, hälles den warma såsen uti öppningen på locket, hwarefter pastejen anrättas.

497. **Stor Fisk-Pastej.** Wäl rensad och fjällad gädda fläkes och skäres i lagom stora bitar och alla ben borttagas, hwarefter den lägges ett par timmar i ättika med några citronskifwor ibland. Emellertid smörjes en form med smör och deruti utbredes utkaflad smördeg (N:o 483), sedan utbredes deröfwer god fiskfärs (se N:o 212) och deröfwer ett hwarf af fiskbitarne tillika med litet smör här och der, derefter ett hwarf med kräftstjertar beströd-

da med litet salt, så åter fiskfärs, fiskbitar, smör och kräftstjertar, och på detta sätt fortfares tills formen är full; men sista hwarfwet bör wara färs, hwaröfwer hälles några skedar buljong. Sedan wikes smördegen öfwer kanterna, hwilka smörjas med wispade ägg, och deröfwer lägges ett lock af utkaslad smördeg, hwilken tilltryckes wäl och ritas med en nål uti hwad fasoner man behagar, hwarefter pastejen införes i en warm ugn att gräddas. Då den är inemot halfgräddad skäres ett hål på locket att imman får utgå, hwarefter pastejen åter införes i ugnen att fullgräddas. Den anrättas sedan med Capris-sås (se såser), hwaraf en del hälles genom hålet på locket och resten gifwes i såsskål dertill.

498. **Stor Hummer- eller Kräft-Pastej.** Ett tillräckligt antal hummer knäckes och rensas; hummerköttet lägges i watten att urdraga saltan, och af skalen göres hummersmör. Rånmen och koköttet hackas och stötes wäl tillsammans med en half mark smör, att det blir fint och smidigt som en deg; denna färs blandas sedan med rifwet bröd, socker och muskotblomma samt 4 à 6 wispade ägg. Emellertid göres en sås af hälften af hummersmöret, som fräses tillsammans med en näfwa hwetemjöl, och påspädes med win och watten, hälften af hwardera, att deraf blir en simmig sås. Då den uppkokar ilägges litet socker och muskotblomma, och derefter hummerstjertarne, och då det dermed helt litet kokat, uppöses det för att kallna. Nu smörjes en form med smör och beklädes med smördeg (N:o 483.) och deruti lägges ett hwarf med hummerfärs, och deröfwer ett hwarf med hummerstjertar, så åter färs och stjertar, och på detta sätt fortfares tills formen är full, men sista hwarfwet bör wara färs. Derefter wikes degen öfwer kanterna och smörjes med wispade ägg, hwarefter ett lock af smördeg pålägges och tilltryckes; deruppå ritas sedan med en nål hwad fasoner man behagar, hwarefter pastejen gräddas som de föregående, och ätes sedan warm med Hummer-sås (se såser). På samma sätt kan äfwen göras pastej af kräftor.

499. **Vol-au-went på Hare.** Smördeg (se N:o 483) utkaslas till en half tums tjocklek och deraf utskäres en kaka efter anrättningsfatets storlek; denna lägges derefter på en plåt och smörjes med sammanwispad

äggula och watten, samt ritas med en nål, en god tum ifrån kanterna, likasom ett lock, hwarefter den införes i en lagom warm ugn att gräddas. När den höjt sig och har en wacker färg, uttages den och sättes på sitt tillämnade fat; locket aftages och den lösa degen derunder tages nätt ur Vol-au-venten, men aktas att ej kanterna skadas. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl och påspädes med buljong; när det uppkokar, iläggas litet fint hackad tryffel eller capris, litet salt och stött peppar, samt några droppar soja, hwarmed det får koka en stund att det blir en wäl simmig sås. Derefter iläggas i skifwor skuren stekt hare (N:o 146), och då det sedan uppkokar, läggas bitar af kokt harfärs (se N:o 486) deri, hwarefter det omskakas wäl och uppöses i Vol-au-venten. Locket lägges derpå, hwarefter det är färdigt att serveras.



Tårtor, Kakor, Bakelser och Confekturer.

500. **Mandeltårta.** Ett skålpund sötmandel och 1 lod bittermandel skollas och stötas fina i mortel. 16 à 20 äggbwitor wispas till skum i ett fat, och i ett annat röras gulorna jemte ett lod storsiktadt socker med en trädspade åt en led tills det börjar höja sig. I denna maßa nedröres först den finstötta mandeln, och derefter 8 lod hwetemjöl som wäl inarbetas; sist inröras äggbwitorne. Den sålunda tillagade maßan öses i en med twättadt smör smord form, och insättes genast att gräddas i mycket lindrig ugnswärma, i omkring 1 timmas tid eller tills den höjt sig, då den uppstjelpes och serveras.

501. **Glacerad Mandeltårta.** Tillredes på samma sätt som föregående. Då den är gräddad, wispas 8 lod storsiktadt socker med 2 à 3 äggbwitor till hårdt skum, hwarmed tårtan öfwerstrykes. Tillika kan man, om man så will, beströ den med kulört strösocker. Den kan äfwen garneras med insyltade pomeransskal, körsbär, m. m. Insättes sedan i ugnen, att glasuren får torka.

502. **Berliner Mandeltårta.** I en stenmortel sammanrifwes ½ skålp. skalade mandlar med 6 ägg, hwaruti sedan inröres 1 skålp. florsiktadt socker, 1 skålp. färskt smör och det rifna skalet af 6 citroner. Denna maßa uppläggеs på bordet att sammanknådas med 1 skålp. hwetemjöl. Derefter klipper man flere pappersark i den form man will gifwa tårtan, det första arket störst och de öfriga allt mindre, tills 8 à 10 formar äro klippta. Nu utkaslas ett stycke af degen till en knifsbaks tjocklek, och deraf utskäres den största bottnen efter papperet; på samma sätt utskäras de öfriga bottnarne, piggas med en knifsudd och insättas på bleckplåtar, med underlagdt papper i måttlig ungswärma. När de äro gräddade, lägges den största bottnen på anrättningsfatet, hwarpå bredes någon sort finare sylt, derefter den något mindre bottnen med ett sylt af annan färg, och så widare alla bottnarne, med olika färgade sylter, att tårtan får utseende af en pyramid. Öfwerst lägges intet sylt, utan tortan bestrykes med den näst ofwanför beskrifna glacuren. Derefter skäres citronat och canderade pomeransskal, dels i små rutor, dels i fina strimlor, hwaraf formeras blomster-guirlander rundtomkring tårtan; blommorna göras af någon insyltad frukt, bladen af rutorne och stjelkarna af strimlorna. Sist insättes tortan några minuter i ugnen att hastigt torka. Den är en af de grannaste och smakligaste man kan anrätta.

503. **Spansk Tårta.** Af den under N:o 483 beskrifna smördegen utkaslas flere bottnar, något tjockare än föregående, efter anrättningsfatets storlek, hwilka piggas och gräddas i någorlunda warm ugn, hwarefter olika sylt bredes emellan dem, t. ex. äppelmos, hallon- och körsbärssylt, och kan med 2 eller flere sorter deraf omwexlas. Sist glaceras tårtan på förut beskrifna sätt, med eller utan garnering af något slags sylt; och insättes i ugn att hastigt torka.

504. **Brödtårta.** Ett skålp. sötmandel och 1 lod bittermandel skollas och rifwas i stenmortel. 15 äggulor och 2 hwitor jemte 1 skålp. socker röres åt en led tills det börjar höja sig, då den finstötta mandeln iläggеs, jemte 12 lod finstött och siktad limpa, samt litet kanel och rifna citronskal. Sist iröras hwitorna efter de ofwan-

nämnde äggen, sedan de blifwit wispade till hårdt skum. Maßan hälles i en smord form och gräddas, såsom ofwan är nämndt.

505. **Täckt Tårta.** Twenne lika stora bottnar utkaflas af wanlig smördeg, såsom wid N:o 503. Mellan dem lägges äppelmos eller sylt, och de tilltryckas wäl kring kanterna. Gräddas som wanligt och glaceras.

506. **Portugisisk Tårta.** 1 skålp. socker kokas tills det perlar sig, aflyftes af elden, och 1 skålp. finstött sötmandel jemte något bittermandel iröres tills det kallnat. Derefter tillblandas 24 äggulor, en i sender jemte det rifna skalet af en citron, och sist iröras 8 till hårdt skum wispade ägghwitor, hwarefter alltsammans hälles i en smord form, gräddas och glaceras på ofwan beskrifna sätt.

507. **Marengtårta.** En deg göres af ¾ skålp. hwetemjöl, ½ skålp. twättadt smör, ½ skålp. finstött socker och ½ mark sötmandel med några bittermandlar. Af denna deg utkaflas en botten af den storlek man will hafwa tårtan, och rundtomkring deß kant lägges af samma deg en rulle af fingers tjocklek, hwilken öfwerstrykes med äggula, och insättes på en plåt i en lindrigt uppwärmd ugn att gräddas. Då den derefter kallnat, fylles den med någon bärsylt, hwaruppå små bollar af en marengmaßa (se N:o 574) läggas, hwarefter tårtan åter insättes i ugn, att marengerna må få sin färg.

508. **Kejsartårta.** Ett skålp. skållade sötmandlar med några bittra, stötas fint med äggbwitor i mortel, på det sätt att, för hwarje hand full mandel som stötes, en äggbwita tillägges. Denna mandeldeg sammanstötes nu med 2 skålp. fint florsiktadt socker, och några till hårdt skum wispade äggbwitor iröras tills maßan blir smidig, hwarefter tillsättes en thesked finstött kanel, 5 à 6 nejlikor, en matsked hackade, canderade pomeransskal och det rifna skalet af 2:ne citroner. Denna maßa utbredes till ett fingers tjocklek på en utklippt oblatbotten och insättes i ugn att gräddas ljusbrun. Emellertid kokas 8 à 12 lod socker med litet orange-blomwatten tills det, wid försöket med en hålig skumslef, wisar sig på deß undre sida

såsom små blåsor, då denna sirap hälles öfwer den gräddade tårtan, hwarefter den åter insättes att torka några minuter.

509. **Makroner.** Ett skålp. sötmandel jemte något bittermandel stötes fin jemte ägghwita och arbetas tillsammans med 1 skålp. finstött socker samt 5 à 6 wäl wispade ägghwitor. Maßan sättes derefter på elden i en panna att den blir wäl warm, hwarefter så mycket hwetemjöl iröres, att den blir till en lagom tjock deg. Häraf göres sedan hwilka figurer man will.

510. **Fylld Makrontårta.** Den wid N:o 508 beskrifna mandelmaßa, likwäl utan kryddor, utbredes på en rund eller oval oblatbotten till en knifsbaks tjocklek, och rundtomkring kanten läggas ofwannämnde makroner, som äfwen i midten ställas i form af rutor. Tårtan insättes derefter på en plåt att gräddas med wanlig försigtighet att den ej brännes. De fyrkantiga rutorna i midten fyllas med olika sylter, och tårtan garneras äfwenledes med insyltade frukter af olika färger.

511. **Risgrynskaka.** 1½ qwarter risgryn rensas och twättas wäl, och kokas i mjölk tills de blifwa wäl mjuka, hwarefter ilägges ett par näfwar förwällda rußin, ett stycke färskt smör, riswet citronskal, samt socker efter smak. När grynen kallnat, slås 8 wäl wispade ägg deruti. Allt detta röres wäl om, lägges i en med smör smord form och gräddas i ugn, eller i spis med eld på locket. Serveras beströdd med fint socker.

512. **Korfkaka.** Twå skålpund risgryn rensas och twättas wäl, både i kallt och warmt watten, och kokas i mjölk tills de äro nära fullkokta och tjocka som en sladig gröt, då de aflyftas. Derefter ilägges 1½ skålp. skrädd, finskuren njurtalg, 1 skålp. rußin, ur hwilka kärnorna äro urtagna, och 2 à 3 finhackade rödlökar, som förut blifwit stekta i smör. Då detta blifwit wäl omrördt och swalnat, tillsättes ytterligare ett qwarter finrifwen lefwer, som gått genom durkslag, litet mejram, muskot och peppar samt socker efter smak. Då detta är wäl inblandadt, lägges det i en kakpanna, som är smord med smör och beströdd med riswet bröd. Gräddas i temligt het ugn.

513. **Kalfost.** Sedan man pröfwat råmjölk, och spädt den med söt mjölk om den är för stark, eller wispat i ett par ägg om den är för swag, tages ungefär tre halfstop deraf, som sammanwispas med litet stött kanel, 6 lod stött socker och 4 lod skållad och finstött sötmandel med några bittra ibland, eller ock i stället för mandeln 3 à 4 kardemummor. Blandningen hälles i form, som antingen sättes i swag ugnswärme, eller ock i en kittel med kokande watten, tills den är stannad. Anrättas med serwet omkring formen och ätes med wispad söt grädda och socker. Kallt kan det läggas på annat fat med en sked och garneras med snömos. Will man hafwa kalfosten finare, så tages grädda af flere mål råmjölk till lika qwantitet som sjelfwa mjölken. Härtill kan ock nyttjas Ostkakesås (se N:o 522).

514. **Kalfostkaka.** Sedan det bruna skinnet är borttaget af hård kålfost och wasslan afhälld, rifwes den genom ett durkslag. Derefter iblandas 5 wispade äggulor, ett skedblad skirdt smör, 3 à 4 skedblad söt grädda, 2:ne matskedar fint rifwet bröd, ett halft skedblad orangewatten, och socker. Lägges i en smord form och gräddas som wanligt.

515. **Pannkakor.** Af ett halfstop söt mjölk (eller ännu bättre: 1 qwarter mjölk och 1 qwarter grädda), 2 hela ägg, 3 äggulor och ½ qwarter skirdt smör göres en lös smet med så mycket hwetmjöl som kan behöfwas. Deraf gräddas tunna pannkakor som wanligt.

516. **Pannkakor med sylt.** Gräddade pannkakor (se föregående N:r) uppstjelpas på fat öfwer hwarandra och emellan hwarje pannkaka bredes ett tunnt hwarf af hwilket slags sylt som helst. Den öfwersta pannkakan beströs med socker.

517. **Glacerade Pannkakor.** Sedan den öfwersta pannkakan (se föregående N:r) är tjockt beströdd med florsiktadt socker, hålles en glödgad eldskyffel deröfwer, att sockret blir som karamell. I stället för sylt emellan hwarje pannkaka, kan dertill nyttjas en sås af sammanfräst smör och mjöl, samt så mycket grädda att den blir lagom tjock; litet kanel och socker ilägges efter smak och såsen afredes med ett par äggulor.

518. Kaka af kokt smet. ½ stop söt mjölk sättes på elden, och då den börjar sjuda, iwispas så myc=ket hwetemjöl att det blir som en tunn gröt, hwilken klappas tills den släpper skeden; den lyftes då af elden, och ett par skedblad smör iläggas. Sedan den kallnat i=röras 6 ägg, socker, rifwet citronskal och litet salt. Allt=sammans slås i en wäl smord form och gräddas i ugn.

519. Morot=Kaka. Morötter skrapas och twät=tas wäl, rifwas på rifjern och saften urwrides lindrigt ge=nom en linneduk. Af de urwridna morötterne tages då 20 lod. Sex ägg sammanwispas med 1 qwarter sur grädda, morötterna röras deruti, hwarefter tillsättes 6 lod sötmandel med några bittra, 8 lod florsiktadt socker och 6 lod skirdt smör. Detta allt sammanblandas wäl, lägges i en wäl smord form, och gräddas med långsam wärma.

520. Kaka af rifwet bröd. Uti tre qwarter uppkokad mjölk och ½ qwarter skirdt smör wispas 1 stälp. finrifwet hwetebröd. Då det kallnat, iläggas 10 wäl wispade ägg, ett skedblad stött kanel, rifwet citron=skal och 10 lod socker. Då alltsammans är wäl blandadt, hälles det i en med smör smord form och gräddas i ugn, eller i spis med eldlock.

521. Panerad Kaka. 8 lod smör och skalet af en citron sättes på elden med 3 jumfrur watten, och af=lyftes då det är upphettadt, utan att det kokar, hwaref=ter iwispas så mycket hwetemjöl, att det blir som en lös deg. Det sättes derefter åter på elden och omröres tills degen släpper pannan. Då den kallnat tillblandas 12 à 14 äggulor, en i sender, 10 lod socker, 1 lod orangeblom=ma, 4 lod skirdt smör och sist ägghwitorna, wispade till skum. Maßan gräddas i en wäl smord form, i lagom ugnswärma.

522. Ostkaka. Tre stop mjölk sättas på elden i en kastrull att wäl ljummas. Emellertid tages ½ qwar=ter watten, hwari wanlig ostlöpe legat öfwer natten, och deri wispas 4 äggulor och 2 hwitor, och 3 skedblad godt hwetemjöl. När detta är färdigt, nedröres det sakta med

han=

handen i den afljufstade, men ännu warma mjölken, som derefter öfwertäckes med lock och ställes att ysta. När detta skett, afhälles hälften af waßlan, och osten insättes i en wäl warm ugn att koka 1 timma. Derefter uttages den, all waßla afhälles, osten skäres i skifwor och lägges i en form. Små sockerbitar (till omkring 5 lod) nedstoppas deri, och öfwerst i formen hälles 1½ qwarter söt grädda. Insättes i warm ugn att gräddas i nära 2 timmar. Det är dock bättre att ej påhälla all gräddan på en gång, utan att uttaga kakan ur ugnen ett par gånger, och hwarje gång påhälla ett halft qwarter grädda. Anrättas med serwet omkring formen, och med följande sås: Smör och mjöl sammanfräses och dertill wispas 1 qwarter söt mjölk eller grädda och när den kokar tillägges litet kanel och socker efter smak. Afredes med 5 äggulor sammanwispade med 2 à 3 skedblad söt grädda, då såsen bör wara som en tjock wälling. En del deraf hälles öfwer kakan, och det öfriga gifwes i såsskål.

523. **Sur Gräddkaka.** Ett halft stop sur grädda wispas med ett par lod finstött socker till hård skum, hwartill blandas 6 wispade äggulor, litet stött kanel och 6 lod finstött socker. Då detta är wäl sammanblandadt, iröres först 12 lod rifwet och siktadt hwetebröd och sist ägghwitorna, som förut blifwit wispade till hårdt skum. Smeten slås derefter i form och gräddas i swag ugnswärme. Anrättas warm, med bruten serwet kring formen.

524. **Söt Gräddkaka.** Ett halft stop tjock söt grädda wispas till skum med litet socker, och uti ett annat kärl wispas 8 äggulor med 1 qwarter godt hwetemjöl. När gräddan är wispad, iröras äggen med mjölet, derefter 3 skedblad florsiktadt socker, det rifna skalet af 1 citron och sist ägghwitorna, wispade till hårdt skum. Smeten gräddas som wanligt i form, eller ocksa i fat, men allenast i swag wärme, att kakan får höja sig.

525. **Puderkaka.** Till 20 äggulor tagas blott 10 hwitor. Gulorna röras först åt en led en timma med 3 lod skållade och finstötta bittermandlar, hwarefter man sagta irör ett halft skålp. rifwet och siktadt socker, 6 lod puder som litet förut stått att torka, och sist de nämnde

10 hwitorna, som förut blifwit wispade till hårdt skum. Smeten slås nu uti en med smör smord form och gräddas i swag ugnswärma.

526. Mandelkaka. 6 lod twättadt smör röres på elden och dertill slås 4 wispade äggulor, jemte ett fjerdedels skålp. socker och 10 lod finstött sötmandel med några bittra, hwilket wäl omröres. Derefter lägges så mycket godt hwetemjöl, som man tror sig behöfwa, i en hög på bordet, i midten deraf göres ett hål, hwari den ofwan beskrifne blandningen hälles, jemte hwitorna till äggen, wispade till hårdt skum. Detta arbetas nu till en smidig deg, hwaraf formeras en kaka, som beströs med storsiktadt socker och gräddas på en plåt, med smordt papper under, i måttlig ugnswärma.

527. Mandelkaka i form. Ett skålp. sötmandel, med några bittra stötes med 2:ne ägghwitor, och dertill blandas det med socker afrifna skalet af en citron, 24 lod socker, 8 wäl wispade ägg, 4 lod potatesmjöl och en matsked orangeblomwatten (se N:o 694), eller i stället derför 1 lod finstött kanel, hwilket wäl omarbetas. Smeten lägges i en wäl smord form, med smordt papper under, och gräddas på wanligt sätt. Serveras uppstjelpt på fat, beströdd med finstött socker.

528. Citronkaka. 6 lod twättadt smör röres på elden att det ser ut, som grädda, då dertill blandas 12 äggulor samt det gula, med socker afrifna skalet af 2 citroner, 3 små skedblad fint rifwet bröd, som förut blifwit blött i grädda, och socker efter smak. Detta omarbetas wäl, hwarefter tillägges saften ur 2 citroner och sist 6 ägghwitor, wispade till hårdt skum. Gräddas i smord form som wanligt.

529. Äpple-Kaka. Äpplen skalas, sönderskäras och kärnhusen borttagas, hwarefter de nedläggas i en kastrull med helt litet watten, litet kanel eller rifwet citronskal och tillräckligt sött. Detta kokas till ett mos på sagta eld, och upplägges att kallna. Emellertid rifwes godt limpebröd, till något större qvantitet än äpplemoset, och brynes med tillräckligt färskt smör. Då äfwen detta kallnat, smörjes en kakpanna med smör och deri lägges det

brynta brödet och äpplemoset hwarftals, men första och sista hwarfwet bör wara bröd; här och der läggas några små smörbitar. Kakan insättes i ugnen att stadga sig, och då den uttages, afhälles allt klart smör, hwarefter den uppstjelpes på fat, öfwerhälles med litet Franskt win och beströs med socker.

530. **På annat sätt.** Äpplena kokas som föregående med socker, men utan kryddor, och med litet Franskt win. Rifwet bröd brynes som föregående. Formen smörjes tjockt med en af smör och en del af brödet gjord deg; deri lägges äppelmoset, äppelmarmelad eller annat sylt, och brödet hwarftals. För öfrigt som föregående.

531. **Äpplekaka med Ägg.** Äpplen skalas, sönderskäras och kokas till mos på wanligt sätt, med socker, men utan kryddor; hwarefter 8 wispade äggulor iröras jemte 4 lod finstött hwetebröd. Sist iröras ägghwitorna sagta, sedan de förut blifwit wispade till hårdt skum, hwarefter maßan slås i en wälsmord form, och gräddas som wanligt i ugn. I stället för äpplemos kan tagas äpplemarmelad (se N:o 656.)

532. **Bisquit-Kaka.** 14 ägghwitor wispas till så hårdt skum, att det kan skäras med knif, hwarefter först gulorna, 1 à 2 i sender, sedan ett halft skålp. florsiktadt socker, jemte litet rifwet citronskal, och, om man så will, äfwen litet wanilj, samt slutligen ett halft skålp. godt hwetemjöl sammanröres dermed. Maßan slås som wanligt, i en wäl smord form och gräddas.

533. **Glaserad Bisquitkaka.** Nyß beskrifne kaka kan glaseras på följande sätt. När den är lagom gräddad, uttages den ur ugnen, uppstjelpes och ställes att kallna. Öfwerstrykes sedan med wanlig hwit glasur af till hårdt skum wispade äggwitor, hwari lägges så mycket florsiktadt socker, att det blir wäl tjockt, och arbetas med träsked, att det blir smidigt. Kakan insättes åter i ugnen att glasuren får torka. Den kan också innan den insättes, beströs med kulört ströfocker, eller garneras med syltade pomeransskal, hallon m. m.

534. **Krusbärskaka.** Krusbär rensas, kokas

med socker, watten och litet citronskal och ställas att kallna. En form smörjes, och underst i densamma lägges ett tunnt hwarf af wanlig smördeg (se N:o 483) derpå ett hwarf af bären, derpå åter smördeg, hwarmed fortfares tills formen är full. Då wispas 12 äggulor med litet socker och ett halft qwarter söt grädda, och slås öfwerst i formen, hwarefter den insättes i ugn att gräddas.

535. **Winbärskaka.** 16 lod rifwet hwetebröd blötas i 1 qwarter söt grädda och urkramas; dertill läggas 8 wäl wispade ägg, ett halft skålp. finstött socker, 1 qwarter söt mjölk, ett halft qwarter skirdt smör och det afrifna gula skalet af 2 små citroner. Då detta är wäl sammanblandadt, iläggès ett halft stop wäl mogna röda winbär, hwarefter alltsammans hälles i en wäl smord form. Underst i formen lägges en utkaflad smördeg (N:o 483.) Gräddas på wanligt sätt.

536. **Smultronkaka.** Uti ett halft stop sönderkramade smultron läggas 4 lod fint rifwet hwetebröd, och omblandas wäl: 6 ägg wispas tills de tjockna, då dertill lägges 8 lod finstött socker, som wispas med äggen tills det smält. Bären hällas sedan dertill, omblandas wäl, och maßan slås i en wäl smord form att gräddas på wanligt sätt.

537. **Wattenmunkar.** Ett halft stop watten sättes på elden; deri lägges ett halft skålp. smör som röres tills det kokar upp, då deri wispas ett halft skålp. godt hwetemjöl, och kokas till det loßnar från pannan. Sedan det kallnat, arbetas 6 ägg deri, 1 i sender, hwarefter af degen formeras munkar, som sättas på papper och gräddas i ugn, i långsam wärma.

538. **Gräddmunkar.** I ett qwarter watten wispas så mycket hwetemjöl att det blir tjockt som gröt, hwari nedröres knappa 3 qwarter till hård skum wispad sur grädda. Munkar gräddas häraf i en wanlig med smör smord munkpanna.

539. **På annat sätt.** Fem äggulor wispas tillsammans med 1 qwarter sur grädda och så mycket mjöl att smeten håller tillsammans. Dertill blandas litet ka-

nel och socker, och sist iröras de till hårdt skum wispade hwitorna sagta. Gräddas helst i 2:ne munkpannor på en gång, emedan smeten ej får stå för länge sedan hwitorna äro irörda.

540. **Glaserade Wådermunkar.** Ett halft stop mjölk, ett halft qwarter skirdt smör, 5 lod socker och litet citronskal ställes att koka, och häri röres så mycket mjöl, som wattnet kan insupa. När smeten är rätt tjock, kokas den under jemn omröring med en slef, tills den släpper pannan, då den uppslås i fat och ställes att kallna, hwarpå 8 äggulor, en i sender, inröras, tills degen blir jemn och smidig. Af denna deg göras små bullar, som sättas på en mjölad plåt, bestrykas med wispade ägg, beströs med hackad mandel och gräddas i ugn. Emellertid kokas socker med litet watten såsom till karameller (se N:o 577.) Då munkarne äro gräddade, tagas de af plåten med en knif, sättas på en fin trädsticka och doppas i karamellsockret. Då sockret kallnat, tagas de af stickorna och läggas på anrättningsfatet.

541. **Pannbröd.** Den yttersta skorpan borttages af Franska bröd, hwarefter de skäras i skifwor af ett knappt twärfingers tjocklek, blötas i söt mjölk, hwari är lagdt litet socker och kanel och uppläggas att afrinna. Stekas sedan gulbruna i smör. De kunna också först doppas uti wispade ägg.

542. **Grädd-Wofflor.** Ett qwarter sur grädda wispas tillsammans med ett halft stop watten, ett halft qwarter smält smör, twenne ägg, och så mycket godt hwetemjöl att det ringlar sig efter wispen när han upplyftes. Gräddas som wanligt, och woffeljernet behöfwer blott smörjas till första wofflan.

543. **Jäst-Wofflor.** Man sammanrör 1 skålp. mjöl med ett halft skålp. skirdt smör och tillblandar 4 ägg, 1 qwarter grädda, något socker, citronskal, hwilket alltsammans wäl blandas. Sist iägges ett skedblad jäst, och när degen jäst, gräddas den i woffeljernet. Wofflorna beströs med socker och anrättas warma.

544. **Socker-Wofflor.** Ett halft skålp. fint stött

socker arbetas med en träsked wäl tillhopa med 6 ägg, hwarefter tillsättes ett halft skålp. godt hwetemjöl och 8 lod skirdt smör, hwilket allt wäl arbetas tillsammans. Smeten gräddas i woffeljern som wanligt; hwarwid iakttages att ej något kommer utom jernet. Deßa wofflor serveras helst kalla.

545. **Grädd-Plättar.** Ett halfstop sur grädda wispas tillsammans med ett par näfwar hwetemjöl, 2 hela ägg och 3 äggulor. Om man så will, kan 1 jumfru korinter tilläggas. Gräddas i en plättpanna eller pannkakspanna som wanligt.

546. **Socker-Plättar.** Ett halft skålp. finstött socker arbetas med en träsked wäl tillhopa med 6 ägg, tillika med så mycket hwetemjöl, att det blir en lagom deg. Deraf tagas plättar med en sked, läggas på smordt papper, och gräddas på plåt i lagom warm ugn.

547. **Äpple-Plättar.** Till ett qwarter söt mjölk eller grädda tages helt litet hwetemjöl, hwarefter 3:ne ägg wispas, och sist iröres ett halft qwarter skirdt smör. Emellertid skalas äpplen och tunna skifwor skäras deraf. Äppleskifworna doppas först i smeten och läggas sedan i plättpannan en skifwa i hwarje rum, med så mycket smet att rummen bli fulla. Gräddas mörkgula på begge sidor, och anrättas warma, öfwerströdda med socker.

548. **Strufwor.** Sju ägghwitor och en gula wispas wäl tillsammans, hwarefter deri wispas 12 lod florsiktadt socker, och sist iröres 12 à 13 lod godt hwetemjöl. En liten kopparpanna med skirdt smör sättes sedan på elden, och när det kokar, slås ett skedblad af nyßnämnde smet uti en tratt med smal pip, hwilken föres fram och åter samt i ringlar så högt öfwer det kokande smöret, att då smeten nedfaller deri, den är smal som ett halmstrå. När strufwan är färdigformad och börjar blifwa gulbrun på undra sidan, omwändes den med twenne smala träspadar; när den äfwen är gulbrun på andra sidan, upptages den med samma spadar och lägges öfwer en smal kafle, som är omlindad med grått papper, och tages ej derifrån förrän den kallnat. När smeten är slut, läggas strufworna på anrättningsfatet och öfwerströs med finstött socker.

549. **Canapeer.** Wanlig smördeg (se N:o 483) utkaflas för sista gången till halfannan tums tjocklek, och skäres på längden i rimsor af 3 tums bredd. Deßa afskäras sedan med en stålträd twärsöfwer i skifwor af en dryg knifsbaks tjocklek, hwilka gräddas på plåtar i swag ugnswärme, men få ej ligga så nära hwarandra att de kunna fastna. Serveras 2 och 2 tillsammans med något fint sylt emellan.

550. **Smördegskransar.** Smördeg utkaflas som föregående, men blott till en dryg knifsbaks tjocklek, hwaraf med en paßande form utskäras små kakor af en thekopps omkrets, hwilka på midten urtagas med ett horn. Deßa kransar bestrykas nu med äggula som blifwit wispad med litet watten, beströs med stött socker, och gräddas på plåtar i en temligt warm ugn. Deßa bakelser kunna äfwen skäras i andra fasoner, såsom aflånga rimsor, liknande små stänger, hwilka wridas några hwarf, stjernor, halfmånar; m. m.

551. **Ägg-Bakelser.** Åtta äggulor och lika många matskedblad finstött socker arbetas wäl tillsammans med en sked åt en led; sedan iröres så mycket hwetemjöl att man wäl kan handtera degen, hwilken utkaflas till en fjerdedels tums tjocklek, ochtskäres i hwilka fasoner man behagar, såsom kransar, halfmånar, fyrkanter m. m., och i kanterne skorras här och der, att det blir såsom taggar. Deßa bakelser kokas några i sender, i skirdt smör, hwarwid aktas att intet mjöl medföljer i smöret, tills de fått wacker färg, då de wändas på andra sidan. När de äro färdiga, läggas de på grått papper, som insuger flottet, och serveras på fat, öfwerströdda med socker.

552. **Gosåns-Bakelser.** Tio äggulor blandas med en jumfru florsiktadt socker, en jumfru skirdt smör och litet rifwet citronskal, hwartill lägges så mycket hwetemjöl att det blir en lös deg, som utkaflas till en fjerdedels tums tjocklek. Wanliga krusade eller andra små bakelseformar smörjas, och paßande utaf degen afskurna bitar läggas i dem och gräddas gula. När de äro färdiga, urstjelpas de och anrättas med eller utan sylt uti dem. Ofwanpå syltet kan ock läggas grädda, som med litet socker blifwit wispad till hårdt skum.

553. Grädd-Bakelser. Man wispar ett halft stop grädda med en matsked finstött socker till hårdt skum, lägger deruti det rifna skalet af en citron, ännu ett par matskedar socker, 6 äggulor, ett halft qwarter hwetemjöl och sist nedröras 6 till hårdt skum wispade ägghwitor, hwilket allt omblandas wäl. Smeten gräddas sedan i wanliga små, med smör smorda bakelseformar, gräddas och bakelsen serveras warm.

554 Torra Mandel-Bakelser. Ett skålp. godt hwetemjöl och ett halft skålp. urtwättadt smör arbetas wäl tillsammans, hwarefter iblandas tre fjerdedels skålp. finstött socker, 4 lod skollad och finstött sötmandel jemte några bittra, och 2 äggulor, hwilka äfwen kunna uteslutas. Denna smet strykes i wanliga små formar, som gräddas på en plåt i swag ugnswärme.

555. Sprits-Bakelser. Sedan ett halft stop mjölk med litet kanel och citronskal inkokat till hälften, tillägger man 12 lod smör, och arbetar deraf med nödigt hwetemjöl en stadig deg öfwer lindrig koleld. När degen lossnar från bottnen af kastrullen aflyftes den, och då den derefter kallnat inarbetas efterhand 8 hela ägg och 8 gulor, hwarefter degen lägges i en sprits, och tryckes derigenom, under ständig omwridning i wackra fasoner, såsom snäckor, m. m. på mjölade plåtar eller med smör besmordt papper, hwarefter bakelsen beströs med hackad och rostad sötmandel eller ock gräddas utan sådan.

556. På annat sätt. Tio lod twättadt smör, 6 lod socker, och det gula skalet af en citron sättas på elden med ett halft stop watten, och då det uppkokar arbetas det med nödigt hwetemjöl till en stadig deg. När den lossnar från botten aflyftes den, och då den kallnat, inarbetas efterhand 8 ägg, hwarefter degen lägges i en sprits och behandlas som föregående.

557. Mandelsprits. Ett halft skålp. skalad sötmandel med några bittra stötes fint med hwitan af ett ägg, och deri inarbetas 8 lod florsiktadt socker och 2:ne ägghwitor. Sedan denna massa stått litet, tryckes den genom en sprits som föregående. Äfwen kan deraf göras små bullar som sättas på smordt papper att gräddas gul-

aktiga. När de äro gräddade, skola de skiljas från papperet medan de äro warma.

558. Sockerspån. Fjorton äggulor röras tills de tjockna, hwarefter inröres 12 lod florsiktadt socker, tills det smälter och sist inarbetas 12 lod godt hwetemjöl. Blandningen utbredes till en dryg knif-ryggs tjocklek på en med war bestruken plåt och insättes i swag ugnswärme att gräddas. Bakelsen skäres sedan i hwilken fason man behagar och krökes öfwer en kafle, men detta skall göras hastigt, ty om den kallnar låter den ej kröka sig.

559. På annat sätt. Tio ägg wispas tillsammans med trefjerdedels skålp. florsiktadt socker; och när det börjar hwitna, iröres trefjerdedels skålp. hwetemjöl. Sedan som föregående.

560. På annat sätt. Åtta äggulor wispas tillsammans med 3 jumfrur florsiktadt socker, hwarefter tillägges 3 jumfrur skirdt smör, ett halft qwarter hwetemjöl och litet rifwet citronskal. Sedan som föregående.

561. Mandelspån. 12 lod sötmandel med några bittra skållas och stötas fint, hwarefter tilläggas 4 äggulor, 1 hwita, 8 lod florsiktadt socker, 1 matsked skirdt smör och så mycket hwetemjöl att det kan handteras på bordet. Sedan allt detta är wäl sammanblandadt, utkaflas det tunnt, och rimsor skäras deraf till 2 fingers bredd och 4 tums längd, hwilka insättas på papper att gräddas. Då de äro gräddade, framdrages papperet i ugnsmunnen, en rimsa i sender uttages och krökes öfwer en kafle.

562. På annat sätt. Till ofwannämnde blandning tillsättes ej mer än 3 à 4 matskedar hwetemjöl. Smeten utbredes på oblater af ofwannämnde storlek och gräddas, med underlagdt papper, öfwer käppar i ugnen, sedan deßa först blifwit upphettade. Då mandelspånen är gräddad, kan den bestrykas med hwit glasur och beströs med kulört strösocker, samt åter insättas i ugnen att torka.

563. På annat sätt. Ett halft skålp. skållad och

finstött sötmandel med några bittra, ett halft skålp. socker, 3 ägg och det gula skalet af en citron sammanblandas wäl. Denna smet utbredes på en med hwitt wax smord plåt till en dryg knifsbaks tiocklek, och insättes i swag ugnswärma. När smeten är halfgräddad, skorras den efter den form man will gifwa bakelserne, och sedan den är fullgräddad lossas de och krökas öfwer kafwel.

564. Kanelspån. 10 lod socker, 10 lod sötmandel med några bittra, och ett halft lod kanel, alltsammans finstött, arbetas wäl tillsammans med 8 äggulor. Smeten strykes på oblat, klippt i paßande rutor, hwarwid aktas att den ej rinner omkring, och gräddas i tårtpanna, med starkaste wärmen ofwanpå. Krökas sedan öfwer kafle, som wanligt.

565. Citronspån. Till ett halft skålp. florsiktadt socker tages saften efter en citron och så många ägghwitor, att det blir som en smidig deg. Gräddas med oblat under, på plåtar i swag ugnswärma.

566. Krokan. 2 skålp. sötmandel jemte några bittra skalas och stötas fint tillsammans med 4 ägghwitor, och i denna maßa inarbetas sedan det rifna skalet af 2:ne citroner, 2 skålp. florsiktadt socker och ytterligare 5 ägghwitor, en i sender. Sedan blandningen en stund stått på elden, uti en kastrull, att under jemn omröring litet torka, tages en del deraf och utkaflas till en tunn botten, efter anrättningsfatets storlek, och derpå uppwikas kanterne till ett twärfingers höjd. Det återstående af degen tryckes genom en sprits så att deraf formeras små kransar, eller ock kan degen utskäras i andra paßande fasoner. Sedan allt detta är gräddadt i lagom warm ugn, på smorda plåtar, med papper under, lägges först bottnen på anrättningsfatet, och bestrykes med något finare sylt, t. ex. af hallon eller körsbär, och omkring kanterna af denna botten fästas kransarne kant kant öfwer hwarandra med karamellsocker (se N:o 577), så högt som man will hafwa krokanen. Det hela kan formeras till utseende af ett torn, en pyramid, o. d. I stället för kransar eller jemte desamma kan man äfwen hafwa andra fasoner, som motswara ett dylikt utseende. Öfwerst i krokanen kan äfwen sättas en liten blomqwist.

567. **Mandel-Bisquit.** Tre fierdedels skålp. sötmandel och ett fjerdedels skålp. bittermandel stötas fint med 2:ne ägghwitor. Emellertid wispas 8 äggulor med 1 skålp. florsiktadt socker och dertill blandas 12 till skum wispade ägghwitor; den stötta mandeln iröres och sist 4 lod fint hwetemjöl. Af denna smet tages små plättar eller andra fasoner, som gräddas på plåtar med papper under eller utbredes smeten på papper, och skäres sedan den är gräddad i hwilka fasoner man behagar, eller öses den i små dertill giorda papperslådor, hwilka öfwersiktas med socker och gräddas.

568. **Bisquit på annat sätt.** Tolf ägghwitor wispas med stålwisp till hårdt skum, och deri nedröras först 10 äggulor, sedan 12 lod florsiktadt socker och 12 lod hwetemjöl. Smeten öfwerströs sedan den är utbredd, med i tunna skifwor skuren mandel och florsiktadt socker, och gräddas som föregående.

569. **Kärn-Bisquit** Ett halft skålp. torkade nötkärnor och 3 lod bittermandel stötas med litet ägghwita. Emellertid wispas 6 ägghwitor till hårdt skum, och deruti nedröres först 3 wispade äggulor, sedan ett halft skålp. florsiktadt socker och den stötta kärnmaßan; sist siktas deröfwer, under jemn omröring, 4 lod hwetemjöl. Gräddas i lådor, eller som föregående.

570. **Grädd-Bisquit.** Tio ägghwitor wispas till hårdt skum, och deri inröres 6 lod florsiktadt socker, 10 lod hwetemjöl och sist ett och ett halft qwarter grädda, som blifwit wispad till skum. Gräddas i lådor eller som föregående.

571. **Lätt Bisquit.** Tio ägghwitor wispas till hårdt skum med en stålwisp, och deri inröres först gulorna, sedan tre fierdedels skålp. florsiktadt socker, och ett fjerndels lod rifwet citronskal. Maßan wispas nu åt en led i en fjerdedels timma, hwarefter tre fjerdedels skålp. hwetemjöl iröres med en träspade, eller så mycket att det blir en stadig deg, då den, i små plättar af wanlig bisquitform, lägges på smordt papper, öfwerströs med florsiktadt socker, och gräddas tills de erhålla sin wanliga gulbruna färg.

572. **Glaserad Bisquit-Confekt.** Af Bisquit-kaka (se N:o 532) skäras rutor eller skifwor i hwilka fasoner man behagar, och doppas i den wid N:o 533 beskrifne glasuren. Will man hafwa gul glasur, kan till de nämnda ingredienserna läggas litet rifwen choklad. I sednare fallet beströs confekten med gult, eljest med annat kulört eller ock endast med hwitt strösocker, och insättes i ugnen att glasuren får torka. Äfwen andra, här ofwan beskrifna bisquitblandningar kunna härtill anwändas, och, då de äro skurna i de fasoner man önskar och gräddade, på nämnde sätt glaseras.

573. **Torra Marenger.** Tolf ägghwitor wispas till hårdt skum, hwari inröres 1 skålp. florsiktadt socker, och 6 lod finskuren sötmandel; sist pådryppes 6 droppar cedroeßens. Då detta är wäl sammanblandadt, tages deraf med en sked bollar af dryga hönsäggs storlek, hwilka läggas på smordt papper, öfwersockras, hwarwid det socker, som faller bredwid på papperet, bortblåses och sättas på plåtar att torka i mycket swag ugnswärme under jemn uppsigt.

574. **Lösa Marenger.** Tio ägghwitor wispas till hårdt skum, hwari inröras 20 lod florsiktadt socker, jemte 5 droppar cedroeßens. Deraf tages med en sked ovala bollar, mindre än föregående, hwilka sättas på ett slätt bräde, med papper under, öfwersiktas med socker, som bortblåses från papperet, och insättas i mycket swag ugnswärme. Då de ofwanpå erhållit en ljusgul färg, loßas de från bräderna, och på undra sidan uttages med en thesked något af den lösa smeten, och de förwaras sedan på ett tort ställe. Då de skola anrättas, fylles hwarannan boll med något finare sylt, och en annan tryckes derpå, så att 2:ne tillsammans utgöra en mareng. I stället för sylt kan man äfwen taga grädda, som med ett par droppar cedrool'a eller litet vanilj, blifwit wispad till skum och lagd på en tagelsil att afrinna. Marengerne anrättas något högt på sitt fat.

575. **Mandel-Marenger.** Tolf lod sötmandel skållas och stötas fint med litet ägghwita. Under tiden wispas 8 ägghwitor till hårdt skum, hwari inröras 8 lod florsiktadt socker. Detta ägghwitskum sättes helt litet på

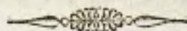
elden, och aflyftes då och då, under jemn omröring, hwarwid äfwen mandelblandningen tillägges. Af smeten tagas bollar, hwilka gräddas som föregående, med eller utan fyllning.

576. Vanilj-Marenger. Åtta äggbwitor wispas med en bit vanilj så länge, tills de fått smak deraf, hwarefter den borttages, och sedan iröres ett halft skålp. florsiktadt socker. För öfrigt som föregående.

577. Karameller. Socker kokas med litet watten på ej för stark eld och under beständig omröring (emedan det eljest widbrännes) så länge, tills det kan dragas i trådar. Man neddoppar då en pinne deruti, och sedan uti kallt watten. Om då det socker, som fastnat på pinnen och i wattnet blifwit afkyldt, är hårdt som glas, så är karamellsockret färdigt; i motsatt fall kokas det så länge, tills det håller detta prof. Då tillsättas några droppar cedro- eller annan fin eßens, hwarefter sockret upphälles på en oljad marmor- eller tälgstensskifwa, eller bleck- eller kopparplåt, hwilketdera som bäst är tillhands. Upphällningen måste ske hastigt, och skulle massan stelna innan alltsammans är afhäldt, så måste man åter med litet watten smälta det som är qwar. Då sockret är upphäldt, skäres det med knif i hwilka fasoner man will, och brytes derefter sedan det kallnat. Äfwen kan man deraf rulla aflånga karameller, hwilka ock kunna wridas i spiralform, eller huru man behagar. Eftersom hwitt finare socker, eller brunt kandisocker nyttjas, bli karamellerna hwita eller bruna. De kunna ock bli röda medelst tillblandad berberissaft, wid sockrets kokning.

578. Sockerbröd. Åtta äggbwitor wispas till hårdt skum, och deri inröras ett halft skålp. florsiktadt socker, sedan gulorna och sist 1 skålp. hwetemjöl, eller så mycket att deraf blifwer en stadig deg, hwaraf tagas små runda kakor af en silfwer-riksdalers storlek, som gräddas på plåt, med smordt papper under.

579. På annat sätt. Samma blandning som till bisquit N:o 568, men utan mandel, behandlas på ofwanstående sätt, eller tryckes genom en sprits i hwilka fasoner man behagar, hwilka öfwerströs med socker.



Cremer och Creme-Geléer.

580. **Chokolad-Pudding.** 6 lod chokolad kokas wäl med 3 lod storsiktadt socker uti 2 à 3 jumfrur watten. Uti halfannat qwarter grädda iwispas en hand full hwetemjöl, hwartill läggas 4 lod färskt smör, hwilket under jemn wispning kokas till en tjock gröt; den kokade chokoladen blandas dertill jemte 6 äggulor. Då detta kallnat, iröras hwitorna, som förut blifwit wispade till ett hårdt skum, jemte något finstött vanilj. Maßan hälles i ett paßande käril, som insättes i lindrig ugnswärma. Serveras kallt, och beströs med socker.

581. **Mandel-Pudding.** Ett fjerdedels skålp. skållad och finstött sötmandel jemte några bittermandlar sammanblandas med 6 wispade äggulor, hwartill sedan wispas ett halft stop söt miölk, litet i sender, att det ej klimpar sig. Rifwet citronskal och socker tillägges, hwarefter förfares på ofwanstående sätt.

582. **Caffe-Creme.** Ett halft stop söt grädda uppkokas och slås öfwer en jumfru kaffebönor, som blifwit brända gulbruna. Den betäckes derefter wäl med lock tills den kallnat, hwarefter den silas i en kastrull och uppblandas med 10 äggulor samt socker efter smak. Kastrullen sättes på elden, och blandningen wispas flitigt, tills den börjar koka, då den aflyftes, men wispningen fortfar tills mesta hettan är afgången. Serveras kall på fat eller i koppar.

583. **The-Creme.** Beredes på samma sätt som föregående, utom att theet kokas jemte gräddan.

584. **Mandel-Creme.** Ett halft skålp. skållad och finstött sötmandel jemte några bittermandlar kokas med ett halft stop söt grädda, jemte skalet af en citron och socker efter smak; silas derefter och ställes att kallna. Emellertid wispas 3 à 4 äggulor med litet potatesmjöl och slås till den kallnade blandningen, som sedan åter uppkokas. Sedan den wäl stadgat sig, upphälles den på sitt fat och garneras med söt grädda.

585. **Chokolad-Creme.** 8 lod rifwen, osockrad chokolad upplöses öfwer elden i 5 à 6 jumfrur söt grädda, hwarefter tillsättas 8 äggulor, 1 qwarter söt mjölk, litet citronskal och 12 lod socker, hwilket under flitig wispning uppkokar på frisk eld, hwarefter det aflyftes och med wispningen fortsättes tills hettan är afgången. Serveras kall och garneras med gräddskum och bitter-bisquit.

586. **Bisquit-Creme.** Ett stop grädda uppkokas jemte skalet af en citron och tillräckligt socker. Då gräddan fått smak, tillägges ett fjerdedels skålp. finstött bisquit och 4 äggulor tillwispas; efter aflyftningen wispas ännu tills hettan är afgången. Serveras på fat, garnerad med bisquit.

587. **Hwit Gräddmos.** Ett halft stop söt grädda uppkokas med socker och skalet af en citron, hwari läggas 8 hårdt wispade ägghwitor. Under kokningen wispas flitigt, hwilket äfwen fortsättes sedan cremen är tagen af elden och tills mesta hettan afgått. Serveras kallt och garneras med syltade bär.

588. **Citron-Gröt.** Ett qwarter win och lika mycket watten sättes på elden att koka, hwarefter rifwet hwetebröd och socker efter smak ilägges, jemte skalet af en citron, afrifwet med socker, och saften af 2 citroner. När det kokat litet, afredes det med 3 hela ägg och 3 äggulor; då det börjar tjockna, lyftes det af elden och röres tills det kallnat. Anrättas på fat och garneras med syltade bär eller pomeransskal.

589. **Citron-Creme med Win.** Till det gula afrifna skalet, äfwensom saften af 3 citroner wispas 15 äggulor, jemte 6 jumfrur Rehnskt eller Franskt win, samt socker efter behag; detta kokas under ständigt wispande tills det blifwer tjockt, då det tages af elden, men wispningen fortfar tills mesta hettan är afgången. Anrättas på fat, garneradt med syltade pomeransskal.

590. **Creme af Bärmos.** Söt grädda wispas med socker och rifwet citronskal till ett hårdt skum, hwar-

efter iröres mos af hwilka slags bär eller frukter som helst, och då det är wäl blandadt, garneras med bisquiter eller syltade bär.

591. **Creme af Bårsaft.** Saft af hwilken sort bär man behagar, uppblandad med watten och socker efter smak, ställes att koka med litet kanel och citronskal, hwarwid observeras, att alla cremer med safter eller bär böra kokas i sten- eller malmgrytor, emedan de eljest förlora sin färg. När det kokar upp, skummas wäl, hwarefter inwispas litet förut blött potatesmjöl, tills cremen blifwer lagom tjock, då den aftages under fortfarande wispning tills mesta hettan är borta. Serveras kall på fat, garnerad med gräddskum.

592. **Äppel-Creme.** Skalade och i skifwor skurna äpplen, sönderkokas lyckt med litet watten och tillräckligt socker till mos, hwarefter de kramas genom durkslag och ställas att kallna. Söt grädda, till lika qwantitet som moset, wispas derefter, jemte socker, till ett hårdt skum och iröres i moset. Serveras på fat, garneradt med sockerbröd.

593. **Äppelmos med Grädda.** Äppelmos göres såsom föregående, med litet citronskal och Franskt win ibland, upplägges på fat, garneradt med gräddskum, och serveras med söt grädda och socker.

594. **Smultron-Creme.** Tre stop nyplockade smultron sönderstötas och kramas genom hårduk. Tillräckligt socker lägges i en malmgryta med litet watten, och dertill hällas de silade smultronen att koka tills massan blir tjock som gröt, då den upptages att kallna. Tre qwarter söt grädda wispas med socker till ett hårdt skum och iblandas i smultronmaßan. Anrättas på fat, garneradt med syltade smultron.

595. **Hallon-Creme.** Saften af rensade och sönderkramade hallon silas genom hårduk, och kokas med 8 äggulor, rifwet citronskal, socker och söt grädda, tills det blir tjockt. Serveras kall, garnerad med syltade hallon.

596.

596. **Glaserad Creme.** Sedan 8 äggulor, 12 lod socker, 1 qwarter mjölk, 1 qwarter grädda, och ett rifwet citronskal blifwit wäl sammanwispade i en kastrull, ställes det att uppkoka, hwarwid wispas flitigt. När cremen börjar tjockna, tages den af elden, och de under tiden till hårdt skum wispade ägghwitorna blandas deri, hwarefter cremen uppslås på sitt fat, öfwerströs tjockt med florsiktadt socker, och sättes i swag ugnswärme att glaseras. Wid uttagandet kan en glödgad eldskyffel hållas deröfwer, för att göra sockret ofwanpå såsom en karamell.

597. **Mareng-Creme.** På samma sätt som föregående, med den skillnad att de till skum wispade ägghwitorna, i stället att iröras, här bredas öfwer cremen, blandade med socker; hwarefter ännu mera socker öfwerströs och cremen glaseras.

598. **Crême Brulé. (Brånd Creme.)** Tio lod socker smältas i ett par skedblad watten och sättes på koleld i en malmgryta att det blir gulbrunt, hwarwid omröres wäl att det ej brännes; derefter tillslås ett halft stop grädda, hwilken bör straxt uppkoka, och när sockret är smält deri, ställes det att kallna, hwarefter iwispas 5 äggulor och 2 hwitor. Maßan hälles nu i en liten kastrull, som sättes i en större med watten att sagta koka med lock öfwer, hwarpå något glöd lägges. Man bör noga efterse, när den är wäl stadnad och då lyfta den af elden. Serveras på fat.

599. **På annat sätt.** Ett halft stop mjölk och lika mycket söt grädda kokas med 8 lod socker och 8 äggulor; 2 lod brynt socker, upplöst med litet watten iblandas, jemte 15 cedrodroppar; när cremen wäl stadgat sig, upphälles den på fat och serveras kall.

600. **Wanilj-Creme i form.** Ett stop grädda uppkokas med en bit wanilj och socker, hwarefter 10 äggulor och 3 hela ägg iwispas, och blandningen silas. Den hälles derefter i en med skirdt smör helt tunnt smord form, som sättes i marienbad (det will säga i en kastrull eller kittel med kokande watten, och eld ofwanpå locket). Så snart den stadgat sig, upptages den att kallna och uppstjelpes på fat.

601. **Orange-Creme i form.** På samma sätt. I stället för vanilj tages en thesked orangedroppar, och litet rifwen citron.

602. **Frusen Grädd-Creme.** Man wispar tjock, söt grädda till ett hårdt skum, och lägger deri hwilket slags sylt som helst, häller det i en form, som förut är gniden med en i matolja doppad lapp, och sätter formen att frysa i sönderhackad is, hwartill litet salt är blandadt. När cremen skall anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, hwarigenom cremen loßnar. Den uppstjelpes på fat och garneras med sockerbröd.

603. **Blanc-Mangé-Creme.** Härtill tages substans af husbloß, hjorthorn eller kalfföter (se nedanförd N:o 612—614) ett halft stop tjock, söt grädda wispas med litet socker till hårdt skum, och dertill blandas förutnämnde substans, jemte 3 à 4 droppar cedro-eßens och en jumfru rifwet socker, hwarefter cremen, sedan den stått att styfna, serveras på fat, garnerad med klara körsbär. Äfwen kan den hällas i form, som förut gnides med en i matolja doppad lapp, att den må släppa, när cremen uppstjelpes. Den bör då förut stå ett par timmar i kallt rum att styfna.

604. **Gul Blanc-Mangé.** Färgas ljusgul med tillsats af brynt socker. Eljest som föregående. Vanilj kan nyttjas i stället för cedro-eßens.

605. **Röd Blanc-Mangé.** Färgas röd med carminpulwer, eller röd färgkula som köpes hos sockerbagare. Eljest som föregående.

606. **Blanc-Mangé-Frukter.** Ofwanbeskrifne blandning hälles i dertill gjorda tennformar, fasonerade såsom windrufwor, citroner, päron och flera slags frukter. Färgas somliga gula, somliga röda på ofwanbeskrifne sätt, citrongula med saffran, o. s. w.

607. **Chokolad-Blanc-Mangé.** Ett halft stop tjock söt grädda wispas jemte socker till hårdt skum, dertill hälles ett qwarter upplöst geléesubstans (se N:o 612—614), och 8 lod chokolad, som blifwit upplöst i 3 jum-

skur söt grädda. Är blandningen ej nog söt, tillsättes mera socker. Den hälles sedan i form, hwarefter förfares som wid N:o 603.

608. **Marasquin-Creme.** Ett halft stop tjock, söt grädda wispas till ett hårdt skum, hwari lägges 6 lod fin siktadt socker, 3 matskedblad marasquin, samt substans af husbloß (se N:o 612) som blifwit blandad med en jumfru warm mjölk. Anrättas på fat, och garneras med små knoppar af samma creme, hwilka bestrykas med röd saft att de få utseende af smultron.

609. **Wanilj-Creme i koppar.** Ett halft stop grädda kokas med en bit wanilj och tillräckligt socker, tills den fått smak deraf, hwarefter 6 äggulor iwispas, cremen silas och slås i kopparne, som ställas i en kastrull med så mycket kokande watten, att det räcker till något öfwer hälften af kopparnes höjd; ett lock pålägges med eld öfwer, och aktas noga, att cremen ej kommer i kokning, hwarföre tidigt skall efterses om den är stadnad.

610. **Karamell-Creme i koppar.** En matsked socker, litet watten och rifwet citronskal kokas tills det börjar brynas. Emellertid kokas ett halft stop grädda med socker och litet citronskal, hälles till det brynta sockret och silas. Då det kallnat iwispas 6 äggulor, hwarefter det hälles i koppar och behandlas såsom föregående.

611. **Orange-Creme i koppar.** Ett halft stop grädda kokas med tillräckligt socker, jemte en desertsked orangeblommor, och när det kallnat, blandas dertill 6 äggulor, hwarefter blandningen silas, hälles i kopparne och ställes i marienbad, såsom föregående.

612. **Substans af Husbloß till Geléer.** Klar och ren husbloß wäljes; den som är i form af lyra, anses för bäst. Den bultas tunn som en hinna, lägges att blötas i brunnswatten, och kokas sedan sagta i lagom watten tills alltsammans är smält. Den silas derefter genom silduk, utan att preßas. Till ett halft stop af hwad saftblandning som helst tages 4 bitar husbloß.

613. Substans af Hjorthorn. Till 1 skålp. hjorthorn tages en kanna friskt brunns- eller källwatten, som kokar lyckt i 12 timmar, hwarwid noga efterses att det ej brännes. Silas derefter genom silduk, hwarwid det tunna urwrides, men ej för mycket att substansen blir oklar. Då den stått till andra dagen, är den färdig.

614. Substans af Kalffötter. Wäl skållade kalffötter kokas i watten till en hård substans, skummas wäl wid första uppkokningen och silas genom silduk.

615. Hwitt Hjorthorns-gelé. Saften ur 6, och det tunna skalet af 2 citroner, ett stycke finstött socker och ett halft stop brunnswatten blandas wäl tillsammans, och sedan man smakat om det är lagom sött och surt, lägges ofwanbeskrifna substans (N:o 613.) deruti. Då detta kokar, islås ett par till skum wispade ägghwitor, hwilka wäl omröras, så att äggwitan blandar sig med geléet och drager åt sig allt grumlet. Derefter aflyftes den, gelén silas flera gånger genom ylleduk, tills den blifwit fullkomligt klar, hwarefter den hälles i geléskål och serveras sedan den stelnat.

616. På annat sätt. Till en butelj Rhenskt win, saften efter 5 citroner, och en bit kanel tages socker och hjorthorns-substans efter behof, och behandlas som ofwanstående. Deßa geléer kunna äfwen, sedan de blifwit klära, afsilas i form, och sedan de stadgat sig, uppstjelpas på anrättningsfatet. Dertill fordras dock något större qwantitet af substans.

617. Rödt Hjorthorns-gelé. Beredes på samma sätt som begge föregående. Då den första gången uppsilas, tillslås några skedblad berberissaft, för att färga den röd.

618. Gult Gelé. Kokas som N:o 615 och klaras med ägghwitor. Då den blifwit tillräckligt silad, wispas dertill 6 äggulor, hwarefter den åter sättes på frisk eld att hastigt uppkoka och wispas derunder starkt, hwilket efter aflyftningen fortsättes tills mesta hettan är borta. Serveras kall i geléskål.

619. **Krusbärs-Gelé.** En kanna krusbär och 1 qwarter hallon sönderkramas och preßas genom en tät duk, så att saften blir klar. Emellertid kokas halftannat skålp. socker till sirap och blandas med bärsaften. I denna blandning lägges substans af hiorthorn eller husbloß (N:o 612, 613), jemte saften ur 1 citron och mera sött, om det behöfs; under kokningen klaras med ägghwitor, som ofwan är sagdt, och då geléen är klar, affilas den i en med fin matolja smord form. För att bättre stelna kan formen klappas omkring med en maßa af stött is. Stjelpes sedan på fat och anrättas.

620 **Smultron-Gelé.** Tillagas på samma sätt af smultron.

621. **Ananas-Gelé.** 1 à 2 Ananas skalas som äpplen, skäras i tunna skifwor, kokas i en kastrull med ett halfstop watten, öfwer sagta eld, tills en tredjedel deraf inkokat, och silas genom florsil. När det kallnat, tillsättes nödig substans, helst husbloß, och till sirap kokadt socker, jemte saften efter twenne citroner. Behandlas för öfrigt som föregående.

622. **Citron-Gelé.** Till det gula skalet af 4 citroner, afrifwet med socker, och saften efter 10 citroner, samt 1 jumfru rhenskt win (hwilket äfwen kan uteslutas) tages 1 stop watten och tillräckligt socker, hwarefter ilägges substans (N:o 612—614). Kokas, klaras med ägghwitor, och silas såsom wanligt. Serveras i geleskål.

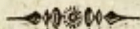
623. **Citron-Gelé i Skal.** Citroner klyfwas itu på längden, allt innanmäte uttages, hwarefter de fyllas med ofwanbeskrifne citron-gelé, och ställas i god ordning på anrättningsfatet.

624. **Gelé med Champagnewin.** Till wanlig substans slås 1 buteli champagnewin samt 10 à 12 orangedroppar, jemte tillräckligt socker, förut kokadt till sirap. Behandlas såsom wanligt. Affilas i form och serveras på fat. På samma sätt tillredas geléer af hwilka slags winer som helst, då citronsaft nyttjas i stället för orange-droppar.

625. Ägg=Gelé. Till ett halfstop substans af kalffötter (N:o 614) tages litet kanel och 1 thesked finstött kardemumma, jemte tillräckligt socker. Då det uppkokar, iwispas 10 äggulor, jemte 8 à 10 cedrodroppar, hwarefter det silas, hälles i form, och uppstjelpes på fat, då gelé'en kallnat.

626. Frukt=Gelé. Dertill kan tagas saften af hwilken slags frukt eller bär som helst, såsom apricoser, päron, hallon, smultron, o. s. w., med mer eller mindre socker, allt som frukterna eller bären äro sura. Är det frukter, böra de först sönderskäras och kokas med socker och watten ett par timmar, och saften derefter utkramas och silas. Behandlas i öfrigt såsom ofwan är beskrifwet (N:o 615 och flere).

627. Mandel=Gelé på Kalfsubstans. Till ett halft skålp. skållad och finstött sötmandel jemte något bittermandel tages 3 qwarter söt mjölk, det gula skalet af en citron, samt 6 à 8 kardemummor. Deruti lägges wäl silad substans af kalffötter, och då det kokat tillräckligt, silas det genom en serwet i form, hwarwid musten ur mandeln wäl urwrides. Anrättas på fat.



Glacer.

628. Glace=beredning i allmänhet. Då blandningen till den glace man will bereda, är kallnad, lägges den i en frysdosa af tenn, försedd med ett tätt slutande lock, som bör kunna tillskrufwas. Dosan nedsättes i ett ämbar eller wanlig hink, som bör wara omkring 6 tum högre och 4 tum widare än dosan. Rundtomkring dosan skall packas flere hwarf sönderbultad is, och emellan hwarje hwarf strös salt. Blandas salmiak och salpeter bland saltet, så förökes kylan. Is och salt packas så högt att dosan blir alldeles betäckt, hwarwid tillses att locket tillsluter så noga, att ingen wätska kan intränga i dosan. Sedan det så stått 1 qwarts timma, borttages isen så mycket att locket kan aftagas, glaceblan-

ningen dithälles, locket påsättes åter, och dosan wrides nu hastigt fram och tillbaka. Det är nödwändigt att då och då öppna locket, och med en i fason af skofwel gjord trädspade loßa hwad som kan fastna wid dosans botten och bräddar, att blandningen ej må blifwa grynig, hwilket skulle göra glacen oansenlig. När den är frusen så hårdt man önskar, aftappas hwad som smält till watten af isen genom ett i bottnen anbragdt tapphål, men dosan får qwarstå i isen tills anrättning skall ske. Då den serveras, öses glacen med spaden i härtill bestämda koppar eller kristallglas, hwilka förut böra stå på is att kylas. På detta sätt beredas alla här nedan anförda glacer.

629. **Grädd-Glace.** Ett stop söt grädda uppkokas jemte 12 lod socker. Emellertid wispas 8 ägg wäl, och sedan 2:ne med socker afrifna citronskal äro tillagda, hälles dertill den kokta gräddan, under stark wispning. Denna blandning sättes på elden att under ständig wispning upphettas, men ej koka, hwarefter den aflyftes och flere gånger silas genom hårsil. När blandningen hälles i dosan, kunna några få droppar marasquin tilläggas.

630. **Vanilj-Glace.** Beredes som föreståéende, med den skillnad, att en skida vanilj iägges i gräddan då den uppkokas, och att ingen eßens får tilläggas då blandningen hälles i glace-dosan.

631. **Chokolad-Glace.** Till ett halfstop söt mjölk och 1 qwarter grädda rifwes 10 lod osockrad chokolad, hwartill lägges 20 lod socker och 1 theſked stött vanilj. Sedan detta kokat en stund hälles det öfwer 6 wispade äggulor och sammanwispas wäl med dem, hwarefter blandningen åter ställes på elden att under wispning upphettas, silas flere gånger genom hårsil, och nedfryses då den kallnat.

632. **Smultron-Glace.** 1 stop friska smultron sönderkramas och preßas genom en linneduk. Dertill blandar man ett halfstop söt grädda, som förut under omwispning blifwit kokad med 12 lod socker och 8 äggulor. Till denna blandning häller man ytterligare ett glas godt rhenskt win, silar alltsammans och låter det nedfrysa.

633. **Hallon-Glace.** Rensade hallon sönderkramas och preßas genom en tät silduk; en tjock sockerlag kokas och blandas efter smak till den silade hallonsaften. Nedfryses som wanligt.

634. **Körsbärs-Glace.** På mogna och friska körsbär borttagas stjelkar och stenar, hwarefter de gifwas ett uppkok med fierdedelen af sin wigt socker, preßas genom hårsil, och uppblandas sedan efter smak med tunn sockersirap. Under tiden stötas en hand full körsbärsstenar, jemte saften af en citron, för att utdraga saften; detta hälles till körsbärssaften, och sedan förfares som wanligt.

635. **Äpple- och Päron-Glace.** Goda äpplen eller päron skalas, skäras i tunna skifwor, och kokas till mos, som preßas genom hårsil och blandas med en under tiden kokad sockersirap, hwartill tages lika mycket socker som frukten wäger. Saften af en citron tillsättes och maßan nedfryses som wanligt.

636. **Ananas-Glace.** Ett skålp. socker kokas tills deraf kan dragas fina trådar mellan fingrarne; deri lägges det rifna skalet af en frisk ananas, jemte frukten, skuren i skifwor. Efter ett par timmar, då sockret hunnit få smak och lukt af frukten, tillblandas saften af 1 à 2 citroner, hwarefter alltsammans preßas genom hårsil så att så mycket som möjligt af den köttiga frukten medföljer. Nedfryses som wanligt, sedan litet watten är tillblandadt.

637. **Mandel-Glace.** Tolf lod sötmandel och något bittermandel stötes med litet watten och socker, utspädes sedan med ett qwarter mjölk och 2 lod orangeblomwatten, hwarefter maßan preßas gonom silduk. Emellertid uppkokas ett halft stop grädda, mandelmjölken iröres i densamma, och efter ett lindrigt uppkok ställes blandningen att kallna och nedfryses.

638. **Creme-Glace med Marasquin.** Ett stop söt grädda sättes att koka. Under tiden wispas 6 äggwitor till hårdt skum, hwari inröres 4 äggulor och ett halft skålp. florsiktadt socker. Denna blandning hälles

till den kokande gräddan under jemn wispning; och sedan maßan kokat smått, tages den af elden, drifwes genom hårsil och hälles i glacedosan då den kallnat, hwarwid så mycket marasquin tillslås att glacen får tillräcklig smak deraf.

639. **Creme=Glace med Vanilj.** Beredes som föreſtående med uteslutande af marasquin, och med den skillnad att en skida vanilj lägges i gräddan, då den sättes på elden.

640. **Win=Glace.** Det gula skalet af 2 citroner lägges 1 à 2 timmar i 3 qwarter watten, hwartill kramas saften ur 6 citroner, att inga kärnor medfölja och 1 skålp. socker iläggeſ. När sockret är wäl smäldt silas citronwattnet, 4 till skum wispade ägghwitor tillblandas under beständig omröring, och när det är färdigt att slås i glacedosan, tillsättes 3 qwarter win.

641. **Punsch=Glace.** En tunn sirap kokas af halftannat skålp. socker med litet watten, hwari läggas citronskal och citroner till lika qwantitet som i näſtföregående, hwarefter något mera watten tillsättes, och alltsammans silas genom hårsil flera gånger. Nedfryses som wanligt, och först då glacen är tillräckligt frusen, tillsättes 1 qwarter arrack jemte 2:ne till hårdt skum wispade ägghwitor, som wäl nedarbetas. Om arracken tillsättes förr, skulle det hindra frysningen.

64?. **Citron=Glace.** Tillagas såsom ofwanstående, likwäl utan arrack och med något mer citroner.

Compotter, Sylter och Syltgeléer.

643. **Äpple=Compott.** Äpplen, som ej äro mycket sura, skäras midt i tu, och kärnhuset borttages noga, hwarefter äpplena sönderskäras och läggas genast i friskt watten, att de ej må rodna. När alla äro sönderskurna, läggas de i en kastrull, deri ett stycke socker blifwit upplöst i litet watten, jemte en bit citronskal att koka på sagta eld tills

de blifwa något mjuka, hwarefter de upptagas och läggas på ett flatt fat att swalna och att wattnet må afrinna. Nu lägges ett stycke socker till äppelsaften i syltkitteln och den saft som rinner af äpplena dithälles äfwen. Man låter detta koka, skummar det, och kokningen fortfar på sagta eld, tills såsen liknar gelé och pröfwas på det sätt, att man dryper en droppa deraf på ett knifsblad, och om droppan då är seg, så är det färdigt. Äpplena läggas då i den ordning man will hafwa dem på anrättningsfatet, eller på en asiette, och såsen öfwerhälles samt ställes i ett swalt rum att stadga sig tills det skall serveras.

644. **Compott af fyllda Äpplen.** Skalade äpplen kokas hela, sedan likwäl kärnhuset och en del af inre köttet blifwit borttaget, såsom föregående. Då det är färdigt, fyllas äpplena med något bärsylt, betäckas med en tunn skifwa af insyltadt pomeransskal och öfwerhällas med en god sockersirap.

645. **Äpplen med Gelé.** Goda äpplen af någon lös sort skalas, klyfwas, och läggas efterhand i watten, hwarefter de kokas i sockerlag med litet citronskal såsom ofwanstående. Då de blifwit upptagne, inkokas såsen såsom ett hårdt gelé och hälles öfwer dem. Anrättas sedan, garnerade med någon slags bär eller fruktgelé.

646. **Päron-Compott.** Goda lösa päron skalas, klyfwas och förwällas tills de kännas mjuka; läggas derefter att koka i wanlig sockerlag med saften af en citron. Anrättas på fat och öfwerslås med sin sås, som förut blifwit inkokad. Om man will hafwa dem röda, tillsättes litet körsbärssaft.

647. **Päron-Compott med Win.** Tillredes på samma sätt, blott att godt rödt win slås i såsen, när päronen upptagas.

648. **Griljerade Päron.** Om man så will, kan härtill tagas de öfwerblifna päronen af en redan serverad compott. Friska päron skalas, klyfwas och kokas som wanligt. En panna sättes derefter på elden, med stött socker och litet watten; päronen läggas deri att brynas, hwarwid aktas att de ej brännas, och när bottnen börjar brynas, upptagas de och sirapen hälles öfwer dem. I stället

att brynas på detta sätt, kunna de öfwerströs med florsiktadt socker och insättas i en måttligt warm ugn.

649. **Körsbärs-Compott.** På stora, bruna körsbär afklippes hälften af stjelkarne, hwarefter de läggas i kokande sockerlag, och då de fått ett par uppkok, upptagas de och läggas på anrättningsfatet, då såsen hälles öfwer dem. För att gifwa dem en bättre smak, kan något hallonsaft eller litet citronskal under kokningen tilläggas.

650. **Krusbärs-Compott.** Tillredes på samma sätt af stora och något hårda, röda krusbär. — Äfwen kunna gröna, omogna krusbär begagnas. Till krusbär tillsättes ej hallon eller citron.

651. **Winbärs-Compott.** Friska, rensade winbär läggas i en tjock, kokande sockersirap och gifwas ett par uppkok. De uppläggas, och sirapen hopkokad och till hälften afswalnad hälles öfwer dem.

652. **Smultron-Compott med Win.** Bären läggas i ett stenkärl hwarftals med socker, och häröfwer hälles sedan ett godt glas muskatwin. De kokas derefter i ett kärl med lock, som nedsättes i kokande watten.

653. **Att sylta Lingon.** Wäl mogna och frostbitna lingon rensas, sköljas och slås upp på durkslag. Sedan kokas en tjock sirap af 1 skålp. socker för hwarje kanna lingon, eller ock kan wanlig sockersirap begagnas, då deraf bör tagas half annat skålp. till hwar kanna. Då detta wäl kokat under skumning, iläggas bären att smått koka dermed, hwarwid fortfares med skumningen. Då de äro färdiga och kallnat uppösas de och förwaras i burkar.

654. **Att sylta Päron med Lingon.** Goda syltpäron skalas, hwarwid dock tillses att stjelken qwarlemnas, skorras och kastas i watten. Wäl rensade lingon kokas tills de saftat sig, hwari päronen läggas att koka, och då de äro färdiga (de böra ej wara för mycket mjuka, för att desto bättre hålla sig), upptagas de, och såsen som blifwit tunnare af den saft päronen gifwit ifrån

sig, inkokar tjockare. Då alltsammans kallnat nedläggas päronen i tjenligt kärl att förwaras och såsen hälles öfwer dem. Detta tillredningssätt är mera tarfligt.

655. **På annat sätt.** Lingonen kokas något, saften urkramas, silas och kokas med socker efter behag under beständig skumning. Efter en stund iläggas goda syltpäron, som blifwit skorrade om de äro stora, och kokas till de mjukna. Förfares i öfrigt såsom wid ofwanstående. Serveras med gräddskum.

656. **Marmelad af Äpplen.** Goda äpplen skäras i tunna skifwor, som sönderkokas och drifwas genom hårsil. Moset kokas sedan på sagta eld med socker dubbelt mot deß wigt. Då en droppa af moset, som på försök dryppes på ett kallt metallkärl, hårdnar så att den kan skäras med knif, så är det färdigt. Uppöses i burkar och förwaras. — Af de flesta fruktsorter kan man på detta sätt göra marmelad.

657. **Att sylta bruna Körsbär.** Körsbären rensas, stenarne urtagas och kroßas, och kärnorna frånskiljas. Fin sockersirap till lika wigt med bären hälles i en sten- eller malmgryta (alla sylter af sura bär böra kokas i sådane grytor) att under skumning något hopkoka, hwarefter bären iläggas och kokas tills de blifwa klara. Litet förrän de aflyftas, iläggas kärnorna. Aflyftes och omskakas samt förwaras i burkar.

658. **Att sylta klara Körsbär.** Körsbären rensas på samma sätt, och i hwarje bär lägges en kärna. Socker tages till lika wigt med bären, kokas i syltkitteln och skummas tills det är klart, då bären iläggas att koka en fjerdedels timma på sagta eld, då såsen bör wara tillräckligt tjock; men skulle bären förr börja blifwa skrynkliga, så aftagas de och ställas med sin sås till andra dagen. Då afhälles den och hopkokas tillräckligt samt slås öfwer de kallnade bären, som då omsqwalpas, att de blifwa fyllda af sockerlagen. Sedan syltet är kallnadt, förwaras det i glasburkar med pålagdt waxpapper. — I stället att genast nedlägga körsbären att koka i sockerlagen, kan man dagen förut insockra dem hwarftals med sin wigt storsiktadt socker, sedan inkoka den saft som af dem will afrinna och derefter låta bären koka deri. —

Will man wara sparsam, kan man äfwen till klara körsbär, i stället för socker, anwända sockersirap.

659. **På annat sätt.** Sedan stenarne äro uttagne, wägas klarbären och lika mycket socker tages. Af sockret kokas en tjock sirap, hwari bären läggas och sagta kokas tills de hinna blifwa fyllda af sockerlagen. Under kokningen skummas de wäl, och så snart såsen fått samma färg som bären, samt är så stadig, att, då en droppa deraf dryppes på ett knifsblad, den står stilla och ej flyter, så tages syltet af elden och hälles i en postlinsskål att kallna. Efter ett par dagar uppkokas såsen å nyo och slås öfwer bären. Syltet, kallnadt, förwaras i en öfwerbunden glasburk.

660. **Att sylta Bigaronger.** Bigarongerne rensas på det sätt att stjelkarne afklippas på midten, stenarne urtagas nätt, krossas och kärnorna tagas ur dem. Socker, af lika wigt med bären, kokas jemte hälften af kärnorna i malm- eller stengryta till sirap under skumning, och kan äfwen, om man så will, klaras med ägghwitor. Derefter hälles sirapen, så het den är, öfwer bigarongerne, i en postlinsburk, som genast betäckes med en fyrdubbel serviette och ofwanpå med en tung talrik. När detta stått 2:ne dagar, så afhälles sagta såsen af bären, uppkokas å nyo, slås derefter åter på bären, som då litet omskakas och betäckas som förut är sagdt. Om ett par dagar, då syltet är kallt och stadgat sig, pålägges waxadt papper, och om något tomt rum är i burken, bör det kring bräddarne bestrykas med fin matolja, hwari en fjäder doppas och härtill begagnas. Detta gäller i allmänhet för alla syltsaker, som förwaras under en warmare årstid.

661. **På annat sätt.** Bigaronger rensas äfwen från stjelkarne, och då sockret hopkokat till sirap och är klart läggas de på wanligt sätt att smått koka deruti, under omskakning och skumning. Sist iläggas kärnorne, hwarefter syltet upptages, omskakas och förwaras.

662. **Att sylta gröna Plommon.** Plommon så nära mogna att, fastän de se helt mogna ut, de något ge sig då man kramar dem, samt erhållit sin wanliga storlek, läggas ett par dagar i friskt watten, som några gånger ömsas. Lika mycket socker, som plommonen wäga, lägges i syltkitteln, sedan det, hugget i stycken, endast är doppadt i så mycket watten, som fordras för dess upplös-

ning. Häraf kokas på sagta koleld en sirap, som skummas tills den blir klar, hwarefter kitteln aflyftes, plommonen iläggas och omsqwalpas sagta i såsen, men få ej koka deri. Då första wärman afdunstat, upphälles alltsammans i ett stenfat, och påläggas en liten talrik eller ett lock med någon liten tyngd, på det sirapen må stå öfwer plommonen. Andra dagen uppläggas plommonen warsamt på en sil att såsen får afrinna. Den hälles då i syltkitteln och kokas ånyo, med tillsats af mera socker, samt slås öfwer plommonen. Detta upprepas ännu ett par gånger. Plommonen få ej koka i sirapen, emedan de lätt spricka och då bortskämma såsen. — Detta sylt kan endast i god källare conserveras, och bör öfwerbindas med blåsa och papper.

663. **På annat sätt.** Plommonen läggas i syltkitteln med kallt watten, men få ej koka, utan påpassas noga när de komma upp från bottnen, att de då genast upptagas. Derefter inkokas sirapen flere gånger och hälles öfwer dem, såsom i föregående.

664. **Att sylta gula Plommon.** Plommonen sättas på elden i kallt watten utan att koka, tills de börja mjukna, då de upptagas, läggas i kallt watten och skinnet nätt afdrages. Emellertid kokas socker till en tunn sirap, och då den tages af elden, läggas plommonen deruti, hwilket upprepas flere gånger, alldeles som N:o 662.

665. **Att sylta Krikon eller röda Plommon.** Plommon läggas i kokande watten en kort stund, upptagas, och kärnorna urtagas nätt. Sockerlag kokas på wanligt sätt, och deri lägges litet nejlikor och några skalade plommonkärnor, som borttagas sedan sirapen kallnat. Plommonen läggas uti en glasburk, och sirapen jemte ett litet desertglas fransk konjak för hwarje skålp. socker, hälles öfwer dem, hwarefter de omsqwalpas och burken ombindes med waxadt papper. Allt plommonsylt bör förwaras i små burkar, ty det möglar lätt, isynnerhet sedan första hinnan af syltet blifwit rörd.

666. **Att sylta Aprikoser.** Aprikoser, som ej äro alltför mogna, skäras itu och stenarna urtagas, hwarpå de läggas i en burk och öfwerströs hwarftals med socker, till lika wigt med frukten. Efter 24 timmar afhäl=

les saften, hwari sockret upplöst sig, kokas under skumning och gjutes öfwer aprikoserna. Derpå låter man syltet stå några dagar, afhäller sedan saften ännu en gång, kokar den tills den blir tjock som sirap, slår den åter öfwer frukten och förwarar syltet. — Äfwen kan man första gången lägga aprikoserna i sockerlagen att koka tills de kännas mjuka, hwarpå de upptagas och nya iläggas, om alltsammans ej får rum på en gång. Will man begagna kärnorna, så läggas de i sockerlagen, då den andra gången inkokas. — Ser man att syltet börjar jäsa, lägger man frukten på durkslag och låter sirapen ännu en gång inkoka.

667. **Att sylta Citronskal.** Citronerne skäras midtitu, allt innanmätet jemte något af det hwita skalet borttages. De återstående skalen kokas sedan i watten tills det blifwit wäl mjukt och löst, hwarefter det, under 2 à 3 dygn lägges i kallt watten, som dagligen ömsas, och urplägges sedan att afrinna. Emellertid kokas en wanlig sockerlag så tjock att den börjar tråda sig mellan fingrarne, då den försökes, och när den kallnat läggas citronskalen deri i 2 à 3 dagar, hwarefter sirapen affilas, kokas med något mer socker, tills den blir lika tjock som förra gången, då den åter slås öfwer skalen, som inläggas i burkar och öfwerbindas. Om ett desertglas fransk konjak tillsättes, så hålla skalen sig bättre.

668. **Att sylta Pomeransskal.** Tillgår på samma sätt som ofwanstående, utom det att pomeransskalen ej behöfwa ligga flere dagar i watten, innan sirapen slås öfwer dem, utan detta sker sedan de först blifwit kokade mjuka. Sedan de syltade skalen äro inlagde i sin burk, efterses om någon tid, om sirapen blir tunnare, då den frånsilas och åter inkokas.

669. **Att sylta Fikon.** Fikonen läggas i kokande sjöwatten att koka tills de blifwa wäl mjuka; upptagas derefter, skalas och läggas att afrinna. Emellertid kokas socker till sirap med ättika, och fikonen läggas deri att koka med litet nejlikor och kanel, tills de börja bli klara wid stjelken, då de inläggas i burk och öfwerbindas.

670. **Att sylta Hallon.** Sedan bären äro rensade och wägda, tages en lika mängd socker, som med

watten kokas till sirap på wanligt sätt, och då den kallnat, hälles den öfwer bären och står med dem i 3 dygn. Derefter afhälles sirapen och kokas tills den trådar sig emellan fingrarna, då bären iläggas och lindrigt koka dermed en stund, hwarefter syltet är färdigt.

671. **På annat sätt.** Wanlig sockerlag kokas och skummas, och då den är klar, iläggas de förut rensade hallonen att sagta koka tills de äro klara och såsen af dem fått tillräcklig färg, då syltet är färdigt.

672. **Att sylta Åkerbär.** Sedan bären äro wäl rensade, påhälles dem så mycket watten att det jemt står öfwer dem, afhälles efter 12 timmar genom en hårsil i syltkitteln och deri blötes socker till lika wigt med bären, hwilket under skumning kokas till en tjock sirap, som ställes att kallna. Under tiden bör man med finsiktadt socker hafwa öfwerstrött åkerbären, och om någon saft blifwit deraf, afhällt den att koka jemte sockerlagen. Den kalla sockerlagen hälles sedan öfwer bären, som wäl omskakas att såsen kommer in uti dem. Om ett par dagar uppkokas något watten i syltkitteln, som, då det är i full kokning, hälles öfwer åkerbärssyltet. Man sätter det sedan på elden med lock på kitteln; när det blir hett, omröres det sagta, men får ej komma i kokning. När syltet kallnat, förwaras det i glasburkar med pålagdt wax-papper.

673. **Att sylta Tranbär.** Bären äro bäst då de blifwit wäl frostbitna, eller någon tid stått under snön. De rensas och syltas som lingon med sirap, med eller utan litet kanel och pomeransskal, efter smak. Detta sylt kan begagnas både som sallat och till pannkakor och bakelser. Då saften afkokas, silas och inkokas med socker, gifwer den ett ganska wälsmakande gelé.

674. **Att sylta Berberisbär.** Af fullkomligt mogna berberisbär, som ej äro skrynkliga, tagas de wackraste qwistarne. De små kärnorna uttagas försigtigt, att bären ej falla från qwistarne, som kastas i friskt watten och sedan uppläggas på linne att afrinna. Man kokar emellertid en tjock sirap af socker, hwari bärqwistarne läg-

gas att koka på sagta glödeld, till deß bären blifwa klara och såsen fått till det mesta inkoka, hwarefter de förwaras i glasburkar och nyttjas att garnera crêmer, m. m.

675. **Att sylta Hjortron.** Stora hjortron läggas i en postlinsskål och öfwerströs med så mycket florsiktadt socker att de äro skylda. Följande dagen kokas sockerlag på wanligt sätt, af något mindre wigt socker än bärens. De insockrade hjortronen läggas derpå i syltkitteln och omröras sagta, att de blifwa wäl heta, men ej uppkokta, hwarefter de tagas af elden, och då syltet kallnat, hälles det i glasburkar och förwaras. — Detta sylt kan ock tillredas såsom N:o 670.

676. **Att sylta Nypon.** Sedan man rensat allt fnaset ur nyponen, läggas de i kallt watten ett par timmar, hwarefter de upptagas och urblåsas wattnet. Derefter nedsättas de på ett durkslag i kokande watten, och stå der så länge tills de börja spricka. Durkslaget upptages då och sättes i kallt watten, hwarefter nyponen åter urblåsas och ställas nedwända att afrinna. En sockerlag kokas och skummas som wanligt, och nyponen läggas att koka i densamma, tills de börja klarna, då de aflyftas, omskakas och inläggas i burkar.

677. **Att sylta hwita Krusbär.** Omogna bär, af de stora röda engelska, tagas medan de ännu äro hwita. De rensas, öppnas uppe wid blomstret, kärnorna urtagas nätt, och bären förwällas i kokande watten, men blott några i sender att man må kunna sköta dem så att de ej hopfalla. De upptagas med en hålsked och uppläggas på utbredt linne. Emellertid kokas en tunn sirap, som klaras med ett par ägghwitor och silas. Då den kallnat, läggas bären deruti och omskakas warsamt, men så att de bli fyllda af såsen. Nu låter man syltet stå i 3 dagar, under hwilken tid det ofta omsqwalpas. Såsen frånsilas derefter från bären, och inkokas åter med något mer socker, då äfwen några kryddnejlikor tilläggas, om man så will, samt slås öfwer bären, då kryddorna äro borttagna. Förwaras på wanligt sätt.

678. **Att sylta röda Krusbär.** Sedan bären äro rensade, sköljda och lagda att afrinna, läggas de

som wanligt i en af socker inkokad sirap, och kokas dermed tills de blifwa klara.

679. **Att sylta röda eller hwita Winbär.** Sedan de mest fullmogna bären äro repade af qwistarne och rensade, läggas de i en, af lika wigt socker som bären utgöra, inkokad sirap, der de på wanligt sätt, under flitig skumning, få koka och förwaras sedan i syltburkar.

680. **Att sylta swarta Winbär.** Tillgår på samma sätt. Innan syltet lägges i burkar, kan man kringsqwalpa litet sprit i desamma, hwilket sedan uthälles. Syltet håller sig derigenom desto bättre.

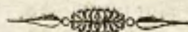
681. **Äpple-Gelé.** Astrakaner, gyllen eller andra lösa och saftiga äpplen skalas, skäras i skifwor och sönderkokas till ett mos, som wrides genom en tunn serviette, så att den klara äpplemusten utgår. Socker, till lika wigt som äpplesaften, kokas med litet citronskal, under skumning, till sirap, och deri lägges äpplesaften, omröres och kokas på sagta koleld så länge, tills en droppa deraf, som dryppes på en knifsudd, ej rinner utan hårdnar. Då geléet kallnat, förwaras det i burk med öfwerbundet waxadt papper.

682. **Rödt Krusbärs-Gelé.** Krusbär förwällas, och läggas på hårduksfil att afrinna, så att inga kärnor medfölja, utan så att maßan ser ut som sockersirap. Finstött socker tages till lika wigt som bärmoset, och röres tillhopa med det så länge, tills allt sockret smält och fullkomligt förenat sig med moset. Det kokas sedan med 5 à 6 kryddnejlikor, på sagta koleld, under skumning så länge det blir någon grå fradga. När det blifwit klart, och så tjockt, att det betäcker en silfwersked utan att afrinna, slås det uti sitt förwaringskärl, sedan nejlikorna äro borttagna, och waxadt papper pålägges då det kallnat.

683. **Klart Hallon-Gelé.** Mogna hallon, hwartill kan läggas hälften så mycket röda winbär, slås i syltkitteln att koka med watten, tills saften är urdragen, då maßan upplägges på hårsil, men tryckes icke, att endast klar saft må genomgå. Socker till lika wigt med saften lägges att smälta i kitteln, hwarpå saften dithälles och

kokas på sagta koleld så länge en droppa deraf trådar sig mellan fingrarne, då syltet aflyftes, röres tills mesta hettan är afgången, och förwaras på wanligt sätt i burkar.

684. Klara Bär-Geléer. På samma sätt som nu beskrifne hallongelé, kan gelé beredas af hwilken bär-sort som helst, såsom krusbär, körsbär, mullbär, smultron, tranbär, m. m., antingen ensamt eller ett par sorter blandade med hwarandra.



Bärsafter, Winer och andra wälsmakande warma och kalla Drycker.

685. Körsbärssaft. Wäl mogna körsbär sönderstötas i en marmormortel tillika med stenarne, uppläggas på ett stendurkslag öfwer en stenburk och stå till nästa dag att afrinna. Saften silas derefter och wäges, och till hwarje skålpund deraf tages ett halft skålp. socker, hwilket man låter 3 à 4 gånger häftigt uppkoka i en malmgryta, och skummar det wäl mellan hwarje gång. När saften stått i kallt rum öfwer natten, tappas den på buteljer, som wäl korkas, hartsas och förwaras i källaren.

686. Körsbärswatten, att snart begagna. Till ett stop färska swarta körsbär tages ett stop brunnswatten. Bären stötas tillika med stenarne wäl sönder och röras tillika med 8 lod finstött socker uti wattnet. Efter stötningen lägges alltsammans uti en hårdukspåse, som upphänges, så att saften med lätthet kan utrinna. 2 à 3 gånger återhälles saften i påsen att åter afrinna. Den kan då strart begagnas; men är något öfwer, så tappas den saften på en butelj och sättes i källaren, och bör inom några dagar anwändas, ty eljest möglar den.

687. Hallonsaft till swalkande dryck. Mognade saftiga hallon sönderkramas wäl, och saften silas genom en hårduk. Till en kanna saft, tages en kanna winättika och 2 skålp. socker, hwilket blandas tillsammans och kokas i 10 minuter, hwarefter det hälles

genom en hårsil i ett posslins- eller stenkärl att kallna. Derefter tappas det på små flaskor eller buteljer, som bartsas och förwaras i källaren. Denna hallonsaft är läcker att dricka, blandad med lagom watten.

688. **På annat sätt.** Till 3:ne kannor hallon, som wäl söndersiötas i ett stenkärl, slås ett stop god win-ättika. Låt det stå öfwertäckt i 2 dagar, och urwrid det sedan genom en tät hårduk. Koka emellertid 3 skålp. socker, som skummas wäl; slå ättik-saften dertill, och låt det ett par gånger häftigt uppsiuda. Låt det kallna, häll det i små buteljer, som korkas wäl och sättas i iskällare att förwaras.

689. **Krusbärssaft, att nyttja såsom citronsaft.** Stora ännu ej fullmogna krusbär stötas i en bytta med wanlig trädstöt tills de blifwa som mos. Följande dag urkramas saften genom hårduk i en sten-kruka, der den ställes ett dygn att klarna. Det tunna afhälles då i en malmgryta och ställes att koka i ungefär 6 minuter, hwarunder flitigt skummas, hwarpå det åter hälles i krukan och får stå der till nästa dag. Det klara affilas då genom en yllesilduk och tappas på buteljer, som wäl korkas och hartsas. I bottnen af hwarje bu-telj lägger man ett rußin, på hwilket man drupit en droppa cedroolja, hwars lukt gör syran i krusbärssaften ännu lifligare och mera lik citronsyra. Denna saft kan begagnas i punsch och punschglacer, till lemonad, m. m.

690. **Röd Winbärssaft.** Sex kannor röda win-bär repas af stjelkarna och läggas uti en ren friskt luk-tande ankare; dertill en kanna hallon, hwaribland inga möglade få befinnas. På deßa bär slår man 7 kannor kokhett brunnswatten, ett halfstop starkt Swenskt bränn-win, 2:ne ragoutskedar fulla af färsk jäst och ett lod hel kanel. Ankaren sättes genast i källaren, sprundet tillsät-tes helt löst; men efter en wecka tillsmetas det på wan-ligt sätt. Om 3:ne månader är winbärssaften färdig att begagna till dryck och soppa, hwartill endast en fjerdedels saft emot watten behöfs, och något mera saft till crême. Till glace tages endast saft. Man kan på buteljer för-wara denna bärsaft ifrån den ena sommaren till den andra.

691. **Swart Winbärswatten.** 5 kannor renplockade swarta winbär läggas i en friskt luktande halfankare och så mycket friskt brunnswatten uppkokas, att ankaren dermed må fyllas. Det heta wattnet slås på bären tillika med ett qwarter starkt rensmakande bränwin. Sprundet slås wäl till, och ankaren nedlägges i källaren, hwarest den qwarblifwer till efter 6 weckor, då winbärswattnet är färdigt att aftappas på buteljer.

692. **Winbärswatten, att genast begagna.** Winbären sönderkramas och utpreßas med watten, då till ett skålp. bär tages en tredjedels kanna watten. För hwarje sådan qwantitet tillägges ett fjerdedels skålp. socker, hwilket omröres så länge tills sockret är fullkomligt upplöst. Saften silas nu och sättes på ett kyligt ställe; den måste dock drickas inom 24 timmar, emedan den eljest kommer i jäsning.

693. **Smultronwatten.** Twå och ett halft skålp. socker upplöses i 1 kanna brunnswatten och kokas till sirap. Då det kallnat så att det endast är ljumt, tillägges twå tredjedels kanna smultron, hwarefter det får stå i 8 dagar, och måste derunder dagligen omröras. Derefter silas det, då något Franskt brännwin tillika påhälles. Efter andra 8 dagar fylles det på buteljer som wäl korkas.

Wid ofwanstående beredningar äro särskildta methoder för hwarje slag med flit walda. Flere af de nämnda och åtskilliga andra bärsafter kunna beredas efter nästan alla deßa methoder.

694. **Orangeblom-Watten.** På ett fjerdedels skålp. friska pommeransblommor och 20 lod socker gjutes 3 jumfrur watten, hwarmed det får stå i 4 timmar, hwarefter man låter det gå genom en silduk, och tillblandar watten efter behag.

695. **Mandelmjölk.** Ett skålp. sötmandel och 4 à 6 lod bittermandel skållas och stötas fint tillsammans med något orangeblom-watten, hwarefter det blandas med 1 kanna watten och ett skålp. stött socker och omröres. Efter några timmars hwila silas det, och kan man sedan utspäda mandelmjölken med mera watten, eller försötma

den med mera socker, efter smak. Orangeblom-wattnet kan ock wid beredningen utelemnas.

696. Mandelmassa. Då man ej har tillfälle med ofwanstående beredningssätt, såsom på resor o. d. kan man begagna sig af följande: Man stöter 1 skålp. sötmandel och ett fjerdedels skålp. bittermandel rätt fint med 2 skålp. socker, hwarpå äfwen kan hällas några droppar orangeblom- eller kanelwatten. När denna deg blifwit jemnt sönderstött, fyller man den antingen i glasburkar, som öfwerbindas, eller torkar man degen, stöter den till pulver och förwarar den i askar. När man will begagna den, blandar man en portion efter behag uti ett glas watten och omrör det wäl.

697. Limonad. Till 1 stop watten blandar man saften af 1 större citron, jemte 8 à 12 lod socker. — Somliga bruka ock tillägga win, t. ex. till ett stop watten tages ett halft qwarter hwitt Franskt win, saften af 2 smärre citroner och ett halft skålp. socker.

698. Limonad utan citron. Man gjuter några droppar vitriol-spiritus eller spiritus salis i wattnet och sockrar efter behag. — Eller: man blandar en tredjedel win och twå tredjedelar watten jemte några droppar cedroolja, och sockrar efter behag.

699. Limonadsirap. Man bereder denna på förhand för att genast kunna få limonaden färdig, då det önskas. Man skär citroner midt itu, utkramar saften och silar den sedan grumlet satt sig. Derefter kokas 2 skålp. socker med ett halft stop watten till sirap, hwarpå hälles 4 lod citronsaft och några droppar cedroolja.

700. Limonadsirap utan Citron. Ett halft lod sal essentiale tartari rifwes i stenmortel, upplöses i ett halft stop kokhett watten och kokas med 2 skålp. socker till sirap, hwarunder det wäl afskummas att det blir klart. Sist pågjutes några droppar cedroolja. En matsked af denna sirap är tillräcklig för ett glas watten. I stället för sal tartari kan man äfwen begagna berberissaft, eller saft af tranbär (se N:o 673.)

701. Bärwiner. Grunderna för beredningssät-

tet äro i allmänhet följande: Den sockerhaltiga utpressade bärsaften, som antingen naturligen innehåller ett jäsningsämne eller förenas med ett sådant, ställes i en temperatur af 12 à 15° C., der den snart börjar jäsa. Som likwäl wåra bärsorter ej äro nog söta för att under jäsning alstra en tillräcklig mängd winsprit (alkohol) få måste man tillsätta en qwantitet socker; och ju större den är, desto sötare och starkare blir winet. Sockerqwantiteten lämpas i allmänhet efter den större eller mindre sötma, som bären sjelfwa hafwa. De bär, som ej äro mycket saftfulla, behöfwa utspädas med watten, såwida jäsningen ej skall hindras af sockertillsatsen. Mer än 1 skålp. socker kan ej tillsättas till hwarje butelj wätska, om man will hafwa fullständig jäsning. Då jäsningen börjar, kommer wätskan i rörelse, och under tilltagande susning häfwa sig en mängd luftblåsor, hwilka på saftens yta samla sig till ett jästaktigt skum: slutligen minskas och upphör denna rörelse, och de grumliga delarne fällas till bottnen. Saftens spirituösa lukt och smak tillkännagifwa nu att dess sockerdelar blifwit förwandlade till alkohol. Om jäsningen afstannar, innan sockerhalten blifwit förwandlad, kan man blanda wätskan med litet god dricksjäst, som blifwit twättad med kallt watten. En tillsats af pulveriserad rå eller renad winsten (cremor tartari) förbättrar winets smak, och gör den mera liknande drufwin. Bärwinets smak kan äfwen förbättras derigenom, att man i detsamma nedhänger kryddor, t. ex. violrot, ingefära, m. m. insydda i en linnepåse. Det kan äfwen göras starkare genom tillsats af destillerad sprit, som bör wara fullkomligt fri från finkelolja. Den ena eller andra af dessa ingredienser tillsättas fördelaktigast nyss före jäsningens slut. — Wid winberedning af krusbär och winbär, tager man helst de som ej äro fullkomligt mogna, emedan winet af fullmogna bär ej blir så godt. Låter man den krossade bärmassan jäsa utan föregående pressning, så sker jäsningen snarare och häftigare, men winet blir ej lika wälsmakande. Sedan den häftiga jäsningen upphört, är det nödigt att afskilja jästen så noga som möjligt (hwilket gäller för beredning af alla slags jästa drycker), emedan winet eljest får en oangenäm smak och lätt kan surna. Derföre böra kärlen, under den slutliga swagare jäsningen, hållas fulla, att den jäst, som bildas, må rinna öfwer sprundet, eller ock skall man beständigt af-

skumma den sig bildande jästen; och då all jäsning slutat och winet klarnat, skall man aftappa det från bottenjästen.

702. Cider- eller Äpplewin. Alla slags äpplen äro anwändbara till cider; dock kan den, som beredes af sommarfrukt, ej hålla sig så länge. Endast mogen frukt tages; äfwen frusna äpplen kunna tagas, och gifwa till och med ett starkare win. Man kan äfwen till 3 delar äpplen tillsätta 1 del krikon, eller hallon, smultron &c. Frukten sönderslötes till mos, som får stå ett par dygn, hwarunder det flere gånger omröres. Derefter preßas det i wanlig preß, eller, i brist deraf, kramas det genom en tunn serviette, hwarefter saften silas och hälles på kärl, på hwilka förut legat godt win, försedt med ett tapphål 2 à 3 tum nedifrån. Då saften är ihälld, öfwertäckes kärlet med wåta dukar, och ställes att jäsa i 36 à 48 timmar. Då den jäst, som bildat sig ofwanpå till ett slags hinna, sjunker till botten, så är jäsningen fullbordad. Har wätskan jäst för litet, så blir den swår att förwara; har den jäst för mycket så mister den en stor del af sin sprit. Efter slutad jäsning omtappas cidern på ett annat kärl, som beständigt bör hållas fullt genom att oftare påfyllas, emedan en mögelhinna eljest bildar sig och cidern förderfwas Stundom behöfwer cidern flere gånger omtappas på nya fat. Om päron behandlas på samma sätt, gifwa de ett kraftigare win, än äpplen, och det desto mera, ju sötare de äro. Afskrädet som blir öfrigt efter preßningen, kan begagnas så wäl till ättika som till bränwin.

703. Körsbärswin. Twå lisp. bruna körsbär krossas så att kärnorna äfwen gå sönder; och deröfwer hälles 4 kannor, käll- eller brunnswatten, som inkokat ifrån 6 kannor hwilket dock först bör afswalna. Sedan öfwerhöljes maßan, och står så i trenne dygn. Då frånsilas bären genom hårduk, och saften uppblandas med 15 skålp. mascowadsocker och man häller det i en ren halfankare, helst en sådan, i hwilken win warit; men ankaren får ej bli alldeles full, emedan det behöfwer jäsningsrum. Derefter påsätter man sprundet löst, och låter ankaren stå i några dagar; och så länge något sus höres i ankaren, hwilket märkes då man öppnar sprundet, låter man sprundet ligga löst; men så snart susnin-

gen upphört, tillslås det, och tapp sättes i tapphålet. Man låter ankaren på detta sätt blifwa liggande i källaren minst 9 månader, hwarefter winet aftappas på buteljer utan att ankaren röres ur stället, emedan winet deraf skulle blifwa grumligt.

704. **Körsbärswin att snart begagna.** Wäl mogna körsbär stötas med kärnorna i en mortel. Dagen derpå silas saften genom silduk, till hwarje skålp. deraf tages 8 lod finstött socker, och när det är wäl smält, häller man saften ur ett kärl i ett annat tills den är fullkomligt klar, hwarefter man fyller den på buteljer, i hwilka litet kanel lägges, öfwerbinder dem med papper, hwarpå man stuckit små hål, och ställer dem i solwärma. Efter några dagar kokas de och förwaras i källare.

705. **Krusbärswin.** Man tager 3 lisp. icke fullt mogna och rensade krusbär, och sönderstöter dem med en trädstöt uti en wäl rengjord så. Derpå öfwersköljes maßan med en kanna uppkokadt käll- eller brunnswatten, som blifwit afswalnadt till ljumhet och alltsammans omröres med en trädspade, samt hålles ett dygn tilltäppt uti ett swalt rum. Derpå silas saften från bären, hwilka stötas och åter urpreßas, och den nya saften hälles till den förut frånsilade. Nu tillsätter man till saften 10 skålp. pudersocker (eller mer, ända till 1 lisp.) som omröres tills det hunnit smälta, hwarefter wätskan silas i ett kärl, helst ett sådant, i hwilket man förut haft win, och så stort, att omkring 2 kannors rum är öfrigt. Det nedsättes nu, med löst sprund, uti en god källare att jäsa. Efter 8 dagars förlopp fyller man kärlet med lika tillredd saft, tillsprundar och hartsar det, samt låter det ligga 3 à 4 månader, innan man tappar winet på buteljer. Man kan wäl aftappa winet något förr, men det blir då sämre.

706. **Win af Swarta Winbär.** Man tager icke fullt mogna swarta winbär, sönderstöter dem i ett träkärl, och låter maßan stå i 24 timmar, hwarefter man preßar saften genom ett glest linne. Den preßade massan utröres med litet watten, och sedan den stått omkring 12 timmar, urpreßas den å nyo, och den nu erhållna saften blandas till den förra. Man tillsätter nu 3 skålp.

socker till hwarje kanna af saften, och då det är upplöst, slår man blandningen på en ankare, så att den blir alldeles full, och lemnar det att jäsa, med öppet sprund, wid + 15° wärme. Det som jäser öfwer sprundet, ersätter man med ny bärsaft, så att ankaren ständigt hålles full. När man ej mera hör någon susning, tillslutes sprundet, men der bredwid borrar man ett litet hål, som tilltäppes med en plugg, hwilken öppnas hwar eller hwarannan dag, för att låta den samlade kolsyregasen bortgå, tills ingen fara mer är att denna gas utwecklas i skadlig mängd. Efter 6 månader aftappas winet på en ren, swaflad ankare, och då det fullkomligt klarnat, på buteljer.

707. **Win af röda Winbär.** Mogna, röda winbär repas af stjelkarna, wägas och stötas sedan wäl med en björkstöt uti en ren tunna eller djup balja. Sedan tages godt källwatten och kokas i en kittel, till deß en tredjedel är inkokad. Derefter låter man wattnet stå till deß det blir ljumt; då silas det och slås på de sönderstötta bären på följande sätt: Till 3 lisp. bär tagas 10 kannor watten. Kärlet öfwertäckes med täcken och kuddar, hwarmed det står orördt ett halft dygn, hwarefter bären upptagas med händerna och all saft utkramas. Man stöter då åter de utkramade bären något, och wrider ur dem genom hårduk till den öfriga saften. Nu tages ett lisp. pudersocker, hwilket alltid till bärwin är lämpligast, och lägges uti bärsaften, som wäl omröres, så att intet socker ligger osmält på botten. Derefter silas det på en rensmakande ankare; men ej fullare, än att det har jäsrum. Ankaren sprundas och hartsas wäl, samt föres genast i källaren. Det måste dock alla dagar efterses, om jäsningen arbetar sig genom laggarna, och sådana öppningar måste noga tillhartsas. Efter omkring 8 à 12 dagar plär jäsningen upphöra. Då öppnas hastigt sprundet på ankaren, och ett stop saft (helst af hallon) tillhälles å nyo med så mycket kokt och afswalnadt brunnswatten, att ankaren blir inemot full. Sprundet tillsättes å nyo och hartsas. Denna sista operation bör ske nere uti källaren, och så fort för sig gå, som ske kan. Sedan får ej winet widröras under 3:ne månader. Men då kan aftappningen ske, ehuru winet blir både starkare och får högre kulör och klarhet, ju längre ankaren är orubbad.

708. **Sättet att erhålla Björklake.** Tidigt om wåren, innan bladen ännu utsprucktt, borrar man hål i björkar, dock ej gerna mer än ett hål i hwarje träd, emedan man eljest skadar träden, så att de till och med kunna dö ut. Man wäljer helst middagstiden, emedan saften då fortast cirkulerar, och träd af medelmåttig storlek, som wexa på en stenbunden plats. Man borrar hålet af 1 à 2 tums djuplek och på det sätt att det sluttar utför. I detta hål instickes ett rör af en urhålkad flädergwist eller annat, hwarigenom saften rinner i derunder satta kärl. Tätt under hålet kan man ock göra en inskärning, i hwilken en ränna af en klufwen flädergren eller dylikt sättes. När saften är aftappad, skall en plugg sättas i hålet och ympwax smetas deröfwer, att trädet ej må skadas.

709. **Champagne-win af Björklake.** För att erhålla en halfankare Champagne-win tages 9 kannor björklake och 8 skålp. socker, helst puder- eller lumpsocker. Detta inkokas till 6 kannor. Under kokningen skummas flitigt, hwarefter saften silas genom hårduk uti den ankare, hwaruti det skall förwaras. När saften är lagom warm att emottaga jästen, så iläggas 3 à 4 skedblad deraf, samt 8 i skifwor skurna friska citroner med skalen, dock utan kärnor. Slutligen ihälles 1 kanna gammalt Franskt win, och efter jäsningen tillsprundas ankaren wäl, och den bör ej under en månad röras, samt ligga i god källare. Winet aftappas sedan på torra och klara buteljer, som icke böra wara fulla på en tredjedel nära, samt korkas och hartsas wäl.

710. **Champagne-win af Päron.** Söta och saftiga päron rifwas jemte skalet på ett rifjern, och moset deraf utpreßas. Saften fylles på ankare, som betäckes. Efter ett par dagar börjar en liflig jäsning, en mängd skum samlar sig ofwanpå och jäst uttränger genom kärlets öppning. Då deßa werkningar upphört, hwilket igenkännes derpå, att skummet faller och allt blir stilla, fylles ankaren med en annan portion jäst saft (man kan låta den jäsa i mindre kärl och burkar), sprundet tillslutes och ankaren ligger 4 à 6 weckor orörd i en swal källare, hwarefter winet, som nu fullkomligt klarnat, aftappas på buteljer, som wäl korkas och hartsas.

711. Oxlägge-Win. Man uppkokar 6 kannor godt källwatten, och då det är afswalnadt, så att det blott är ljumt, slår man det ofwer 2 kannor wäl rensade oxläggor. Denna maßa bör i 4 dagar lemnas orörd i ett wäl öfwertäckt kärl, helst lerkärl. Derefter frånsilar man wätskan, tillsätter dertill en buteli gammalt Franskt win, och slår alltsammans på en ankare. Nu tillsätter man 2 matskedar jäst, 6 skålp. socker, och 8 i skifwor sönderskurna citroner. Då jäsningen är slutad, tillsprundas ankaren, och lemnas orörd i 4 à 5 weckor, hwarefter winet kan aftappas på buteljer.

712. Hallon-Win. I en ankare, helst en sådan, hwaruti win förut warit, hälles 12 kannor ur wäl mogna hallon preßad saft, hwaruti 12 skålp. pudersocker är upplöst, hwarefter ankaren ställes i ett swalt rum att jäsa. När susningen börjar sakta sig, tillsprundas ankaren, och fylles, efter 2 à 3 weckor, med win af samma slag, då sprundning och hartsning förnyas. Efter 5 à 6 månader är winet färdigt, men förädlas med tiden.

713. Stärkbärs-Win. Bären torkas lätt och kroßas, hwarpå ankaren fylles nästan till hälften med denna maßa, hwartill lägges 3 skålp. sönderskurna rußin. Ankaren fylles derpå med Franskt win, eller också med cider eller annat bärwin, eller med sockerlag, sprundas och omsqwalpas; omsqwalpningen förnyas som oftast under 6 à 8 weckors tid. Sedan winet derpå lemnats orördt under en månad, aftappas det på buteljer.

714. Smultron-Win. Man kokar en sockerlag af 6 skålp. socker. Då den afswalnat, tillsättes 6 kannor smultron, och saften jemte det tunna skalet af 1 à 2 citroner. Kärlet betäckes derefter, och ställes att jäsa under ett par dagar. Derpå frånsilas saften på en ankare, der man tillsätter 2 kannor Franskt win, och sedan sprundar ankaren. Efter ett par månader kan winet aftappas på buteljer.

715. Honings-Win. Man tager en och trefjerdedels kanna honing och 12 kannor watten, och inkokar det, under beständigt afskummande, till 8 kannor. Sedan det kallnat, slår man det på en ren ankare, tillsätter 3 à 4 skedblad jäst,

och ställer det i källaren att jäsa i 4 à 5 weckor. När wätskan börjar få spirituös lukt och smak, aftappas och filtreras den, hwarpå den åter hälles i ankaren, som under tiden blifwit rengjord och rökt med muskot, och klaras med ett halft lod fint sönderskuren husbloß, hwarefter ankaren tillsprundas. Efter 4 weckor aftappas winet å nyo och hälles tillbaka i den under tiden sköljda ankaren, som åter tillsprundas och nu bör ligga i 9 månader, innan winet aftappas på buteljer.

716. Att brygga Mjöd. Mjöd är en uråldrig dryck. Den beredes af honing, som, blandad med watten, försättes i jäsning med tjenligt jäsningsämne. Man får hwarken taga för mycket eller för litet watten, icke under 4, och ej öfwer 9 delar mot en del honing. Den wattenblandade honingen kokas under skumning flere timmar, tills ett ägg flyter derpå, och jäses sedan den derefter blifwit afkyld. Denna kokning är likwäl öfwerflödig, om man förut renat honingen. I stället för den tillsats af åtskilliga kryddor, som wi nu bruka wid mjödberedning, nyttjade wåra förfäder en infusion på oxläggor eller andra torra blommor, men företrädeswis på pors. I enlighet med nedanstående recepter, kan man tillaga mjöd med hwilka frukter, bär och kryddor man behagar.

717. Godt Swenskt Mjöd. Till en ankare watten tages ett lisp. honing, som kokas under skumning i fem timmar, hwarunder en hand full humla tillägges och påspädes med watten, i stället för det afdunstande. Sedan det afswalnat i öppet kärl till omkring + 20°, sättes det i jäsning med god i watten twättad dricksjäst, och då mjödet är fulljäst, silas det med en hårsil på paßande kärl, der jäsningen fullbordas. Efter 1 dygn inhänges i kärlet en påse med halftannat lod violrot, ett fjerdedels lod kanel och ett fjerdedels lod kardemumma, och litet upplöst husbloß tillblandas för att klara mjödet. I öfrigt iakttagas för den fortsatta jäsningen på fatet samma försigtighetsmått, som äro föreskrifna för bärwiner. Efter en månad kan mjödet aftappas på buteljer.

718. Mjöd, likt Champagne-Win. Till 1 kanna honing tager man 5 kannor watten, som inkokas

till en fjerdedel. När wätskan lagom afswalnat, inledes jäsning med ett par matskedar wattenblandad jäst, sedan 1 kanna krossade orläggor nyss förut äro tillsatta. Efter slutad jäsning silas mjödet på kärl, der man tillblandar 1 kanna hwitt franskt win, jemte fruktmassan och skalet af 2 citroner. Man förfar sedan på wanligt sätt i afseende på sprundning, och mjödet är färdigt efter en månad.

719. **Körsbärs-Mjöd.** Till 1 kanna honing tager man 6 kannor watten, som inkokas till en fjerdedel, hwarefter wätskan hälles öfwer 2 skålp. krossade körsbär och omröres wäl. Följande dag inledes jäsning och sedan förfares som wanligt. Detta mjöd är först efter 2 à 3 månader färdigt.

720. **Hypocras.** Man tager till 2 kannor Rhenskt win, 12 à 16 renetter eller andra äpplen af lika godhet, skär dem i fina strimlor, och blandar dem med winet. Derefter tillägger man 4 kryddnejlikor, ett halft lod kanel, halftannat skålp. socker, samt en i skifwor skuren citron. Blandningen öfwertäckes wäl och lemnas att draga ett dygn, hwarefter den filtreras och fylles på buteljer.

721. **På annat sätt.** Det gula skalet af en citron, 6 kryddnejlikor, ett halft muskot, en stång kanel, 12 sönderstötta mandlar och 6 blad muskotblomma, jemte halftannat skålp. socker lägges tillsammans i ett kärl, och derpå hälles 3 halfstop Bourgognewin, hwarefter alltsammans står wäl tilltäppt i 24 timmar; filtreras derefter och fylles på buteljer.

722. **Claret.** Tre kannor hwitt win slås i en syltkittel att uppkoka, då dertill lägges 3 lod grofstött kanel, 1 lod muskot och halftannat skålp. socker, hwarmed winet ännu en gång gifwes ett uppkok. Derpå stötes 1 qwintin nejlikor och lika mycket kardemumma, som jemte ett halft skålp. sönderskurna stora russin lägges i en linnepåse, som under några dagar hänger uti winet. Efter denna tid silas det och tappas på buteljer. Denna hetsiga dryck kan mycket mildras genom tillblandning af körsbärs-, winbärs- eller hallonsaft.

723. **Glödgadt Win.** Wanligt rödt win uppkokas med något muskotblomma, kanel och kryddnejlikor, jemte nödigt socker och antändes. När det slutat brinna, silas det och drickes warmt.

724. **Bischofs-Eßens.** Man tager 16 lod pomeransskal, hwarifrån inre köttet är bortskuret, 3 lod kryddnjelikor, 4 lod kanel, 6 lod brändt och stött bröd, som man i några dagar ställer att draga med god sprit, hwarefter det filtreras och förwaras på wäl korkade buteljer. Man har äfwen flere andra recepter härtill.

725. **Bischof.** Man uppsmälter nödigt socker i win, och tillägger sedan så mycket af ofwanbeskrifne essens, som man med smaken pröfwar erforderligt. Ett hos oß mera wanligt beredningssätt af bischof är följande: 2 buteljer godt rödt win t. ex. Bourdeaux, en färsk skorrad pomerans och ett halft à tre fjerdedels skålp. socker. Då färska pomeranser ej kunna anskaffas, nyttjas pomerans-eßans, som köpes på Apotheket.

726. **Warm Bischof eller Kardinal.** Man blöter ett halft skålp. socker i så mycket watten, att det jemnt upplöses, tillsätter den urkramade saften ur twenne pomeranser, eller, i brist deraf, pomerans-eßans, och häller deröfwer 2 buteljer champagne (Pontack eller annat franskt win kan ocksä tagas), som förut fått en uppsjudning öfwer koleld. Då winet ihälles antänder man det med brinnande papper, och, under det mera socker tillsättes, omrör man det med en sked så länge, tills man tycker att det kan wara tillräckligt. Så snart man slutar att omröra, slocknar det påtända winet; och på detta sätt kan man efter behag bestämma denna drycks styrka eller swaghet.

727. **Ärke-Bischof eller hwit Carolina.** Härtill tages Mosel och Rhenskt win, lika mycket af hwardera, och för twenne buteljer deraf (en butelj af hwardera), en pomerans och ett halft skålpund socker eller mera efter smak.

728. **Röd Carolina.** Härtill tager man 2 buteljer fint Bourdeaux-win, 1 butelj Mosel, en half bu-

teli Mallaga, en half butelj Champagne, 3 citroner och halftannat skålp. socker. Champagnewinet slås ej i bålen förrän den inbäres på bordet.

729. **Punsch.** Till en butelj arrak af wanlig 7 graders styrka tager man 1 skålp. socker, en half citron och ett halft stop watten. Citronen utklämmes först på sockret, hwarefter warmt watten tillslås att det må smälta innan arraken ihälles.

730. **Röd Punsch.** Tillblandas på samma sätt, utom det att man i stället för watten nyttjar thé, och berberrissaft i stället för citroner. — I stället för citroner kan man ock taga saften af krusbär, m. m.

731. **Ägg-Punsch.** Man kokar tillsammans 1 stop hwitt win, 1 stop watten, halftannat skålp. socker, och skalet af 4 citroner, afsimmar det med 12 ägggulor och silar. Sedan tillblandas saften af 6 citroner och en butelj arrak.

732. **Dragon-Punsch.** Härtill tages 3 buteljer Mosel, 1 och en half butelj Champagne, 3 à 4 citroner, samt omkring 2 skålp. socker.

733. **Kungs-Punsch.** Dertill tages skalet af 6 pomeranser och lika många citroner, som man låter 4 dagar ligga i franskt brännwin. Derefter kokas twå tredjedels kanna watten, hwari 3 skålp. socker upplöses, hwilket afredes med 4 ägghwitor. Sist blandas dertill förstnämnde Franska brännwin, och alltsammans fylles på mindre fat, och får ligga i 2 månader, då det aftappas på buteljer. Då det begagnas, blandas en butelj häraf med lika mycket watten.

734. **Punsch-eßans.** Omkring 1 stop urpreßad citronsaft sammankokas under flitig skumning med 3 skålp. socker till sirap, hwarefter tillsättes 1 stop arrak. Omröres wäl och tappas sedan på buteljer. — Wid brist på citron, då man will bereda punsch, kan, utom hwad ofwanför på några ställen är nämndt, i deß ställe nyttjas i hett watten upplöst cremor tartari.

735. Bål på Ananas. Till en ordinär Ananas tages, om man will hafwa röd bål, 2 buteljer Bourdeaux-win och 1 butelj Bourgogne. Några timmar förut skäres Ananas-wexten i skifwor, och lägges i en del af winet, uti ett kärl som wäl betäckes. När bålen skall tillagas, slås denna saft först på det smälta sockret, och derefter winet. Bålen betäckes tills den inbäres. Om man i stället för nämnde winsorter, tager Mosel och Champagne, får man en hwit bål.

736. Thé. Af thé finnes twenne hufwudsorter: grönt thé och thébou, begge med flere underafdelningar. Det bästa profwet på deras godhet är att begjuta dem med kokhett watten. Ju mera ljusgult wattnet blir af thébou, och ju wackrare gräsgrön färg det får af brunt thé, desto bättre är sorten, hwaremot den i samma mon är sämre, ju mera det pågjutna wattnet blir mörkgult eller swartaktigt. Godt thé bör dock ej genast meddela wattnet sin färg. De bästa slagen af grönt thé äro Kejsare- och Heysan-théet; de bästa af thébou är karawan- och pekoa-théet. Bladen på de sistnämnde äro mer gulaktiga än bruna. De sämre sorterna af thébouthéet hafwa brungröna blad; swartbruna blad tillkännager sämsta sort.

Wattnet bör hastigt bringas i kokning i täckt kärl, och framför allt undwikes eldslåga, emedan rök och wedens afdunstningar lätt kunna meddela théet någon bismak. Så snart wattnet kokar, skall det hastigt och under full sjudning hällas öfwer thébladen och kannan tillslutas, hwarefter det får stå att draga, hwilket för de bättre sorterna fordrar något längre tid än för de sämre. Genom fremmande tillsatser, såsom kanel, citronskal, wanilj, m. m. utträngges den fina thésmaken, hwarföre ett sådant förfarande blott wid dåligt och felaktigt thé är ursäktligt.

737. Surrogater för Thé. Bland den mängd som äro föreslagna, kan ingen ersätta thésmaken. De bästa äro måhända rosenbuskens späda blad, och de unga smultronblad, som först om wåren framskjuta, äfwensom de första späda bladen på hallonbusken. Deßa blad wärmas på jernplåtar wid lindrig koleld, och rullas med hän-

erna så, att de bilda små bladrullar. De måste aktas för luft och fuktighet, och förwaras på samma sätt som chinesiska théet.

738. **Kaffesirap.** Huru kaffe kokas känner enhwar. I stället beskrifwa wi tillredningen af en sirap, som kan medföras på resor och genast begagnas, då tid och tillfälle ej medgifwer kaffekokning. Ett halft skålp. wälbrändt och finmalet kaffe slås i ett kärl med lock, och begjutes med 1 stop watten; dock måste kärlet wara så stort, att det ej alldeles fylles deraf. Sedan locket blifwit pålagdt, sättes det på elden att koka wid sakta eld tills det inkokat ungefär 3 finger högt. Kaffet afhälles då från satsen, i stället påhälles å nyo 1 stop watten, hwilket åter inkokas lykt öfwer hälften. Detta jemte första afkokningen hälles nu i en kastrull, jemte tillräckligt socker efter smak, och sammankokas under flitig skumning tills det blifwer så tjockt som sirap. Då det kallnat, fylles det på smärre flaskor, som wäl korkas. När denna sirap skall begagnas, slår man 1 à 2 theskedar deraf i hett watten, och tillslår grädde efter behag.

739. **Surrogater för Kaffe.** Cikorien är allmänt känd. Sämre är bränd råg, hwete, m. m. Ett mindre kändt surrogat är Fogelbär. Denna frukt insamlas och torkas. När den skall begagnas, brännes den som wanligt i kaffebrännare, krossas i mortel och söndermales i kaffeqwarn. Den bör koka något längre än kaffe.

740. **Choklad-beredning i allmänhet.** Goda kakao-bönor rostas, i likhet med kaffe, uti en kaffebrännare tills de börja röka och smattra, och skalet utan möda kan aflossas, då man tar dem ur brännaren, lossar skalen, sköljer kärnorna från alla skrädor och skalbitar, och åter inlägger dem i brännaren, likwäl warsamt, att de ej rostas längre än tills de swettas, under ofta förnyad, långsam omskakning. Då kakaobönerne ej afdunsta lika mycket som kaffet, pläga somliga endast rosta dem i öppna jern- eller koppar-kärl öfwer kol, och derwid flitigt röra med en träsked, tills de fått en swartbrun färg. Sedan bönorna äro rostade, hafwa egentliga Chokladfabrikanter egna maschiner för deras rifning, hwarwid

faran för bränning är mindre, men man kan i hushåll, med nödig warsamhet, ganska wäl bereda choklad på följande sätt: Man sätter en jernmortel i en kastrull med kokande watten, eller, kanske bättre, på en trefot öfwer elden. Hufwudsaken är, att under det påföljande arbetet en alltid lika wärme underhålles. I denna mortel stötas de rostade bönorna till en fin deg, som beständigt, så snart den stiger i höjden på morteln's sida, bör skjutas tillbaka åt midten. Då man fått den oljaktiga massan mjuk och fin som smör, tillsätter man skedtals stött, hwitt socker och de kryddor, som nedanför för särskildta chokladberedningar skola nämnas. Dessa kryddor böra wara finstötta, och hwad vaniljen beträffar, skall den med sax sönderklippas så fint som möjligt, derefter rifwas med hårdt socker och slås genom hårsikt. När kryddorna äro tillsatta, fortsättes stötningen tills massan är alldeles fin, då man såsom prof lägger något deraf på tungan, och om det smälter utan att gnissla mellan tänderna, så är det godt. Härefter fylles massan uti bleckformar, förut bestrykne med mandelolja, och då den kallnat, urstjelpas kakorna. Prof på lyckadt arbete är att kakorna, då de sönderbrytas, hafwa mörkbrun färg, och tillika wisa hwita prickar och ådror. Man kan ock serwera den sålunda rifna och beredda massan warm i koppar.

741. **Wanlig Choklad.** Till 2 skålp. kakaobönor tages 2 skålp. florsiktadt socker, och ett halft lod kanel. Utelemnas detta, blir chokladet okryddadt, hwilket bäst passar för sjuka.

742. **Finare Choklad.** 2 skålp. kakao, 2 skålp. socker, 4 lod kanel, 1 qvintin Peruwianskt balsam.

743. **Wiener-Choklad.** 1 skålp. kakao, 1 skålp. socker, 1 lod kanel, ett halft lod vanilj.

744. **Turiner-Choklad.** 2 skålp. kakao, 1 skålp. socker, 4 lod vanilj, 4 lod kanel.

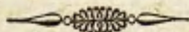
745. **Romerskt Choklad.** 2 skålp. kakao, ett och ett halft skålp. socker, 3 lod vanilj; 3 och ett halft lod kanel, 15 droppar Peruwianskt balsam.

746. **Spanskt Choklad.** 2 skålp. kakao, 1 skålp. socker, 1 lod kanel, 3 qvintin vanilj, 10 gran med socker afrifwen ambra.

747. **Salep-Choklad.** 1 skålp. kakao, 1 skålp. socker, 12 lod pulveriserad salep. Detta choklad nyttjas för sjuka.

748. **Moß-Choklad.** Islandsmoßa skollas antingen blott med hett watten, eller begjutes med het lut, hwarmed den står i 24 timmar, och sköljes derefter med hett watten så länge, tills moßan ej mer har lutsmak. I förra fallet är den starkare och mer paßande för sjuka. I begge fallen skall den torkas och stötas så fint som möjligt. Proportionen af ingredienserna är följande: 2 skålp. kakao, 2 skålp. socker, 9 lod Islandmoßa, 12 lod saleprot. — Eller: 2 skålp. kakao, 2 skålp. socker, 1 skålp. Islandsmoßa. Detta senare låter ej forma sig till kakor, utan sedan den blandade maßan hårdnat, sönderslöter man den och förwarar den i form af wanligt pulwer.

749. **Choklad med watten.** Sedan choklad är på ofwanstående sätt beredt i kakor, kokar man det, när det skall anrättas, med en erforderlig mängd watten. När kokningen börjar, tager man det af elden, och wispar det starkt, låter det å nyo koka några minuter och wispar åter, hwilket upprepas ännu 1 à 2 gånger. När kokningen slutat, låter man det, om man will wara rätt noggrann, stå ännu en timmas tid wid elden, utan att koka, och wispar det tid efter annan. På detta sätt förenar sig chokladet bättre med wattnet och blir mera slemmigt. Stundom brukar man ock wispa några äggulor med watten, derpå med litet af chokladet, och sedan slå dem i den kokande chokladen. — Choklad med mjölk, se N:o 55.



Åtskilliga Förwaringssätt.

Alla näringsämnen, som wi önska att en längre tid förwara, skulle, om de endast öfwerlemnades åt sig

sjelfwa, i mer eller mindre grad, inom längre eller kortare tid, öfwergå i förruttnelse. Wi måste derföre söka motwerka detta, och medlen dertill äro flere. Wi hafwe redan ofwanför behandlat twenne sådane, nemligen Insockring eller Syltning och Inkokning. Wid all förwaring är ett af hufwudföremålen att förminska wattenhaltigheten hos det näringsämne, som är i fråga, emedan wattnet just är den kropp, som företrädeswis befordrar jäsning och förruttnelse. Wid inkokningen sker just detta, ty under kokningen förwandlas wattnet till ånga och bortgår, under det de fasta delarne qwarstanna; inkokningen bör derföre fortsättas så länge, tills så mycket af den befintliga wattenhalten bortgått, att det återstående ej mer kan förorsaka någon skadlig jäsning. Framställningen åter af de skäl, ur hwilka insockringen af frukter, m. m. bidrager till deras förwarande, skulle ej kunna blifwa lättfattlig utan en widlyftighet, som strider emot ändamålet med denna bok. Huru man wid insockringen skall förfara, är beskrifwet N:o 653—684. Att wid inkokningen af sockret till sirap, först upplösa det i watten, är wißerligen stridande mot ändamålet med förwaringen; men denna method är så allmänt begagnad, att wi ej kunnat annat än följa densamma. Den förorsakar ock ingen annan skada, än att göra operationen långwarigare, enär öfwerskottet på watten i alla fall under kokningen bortgår.

Wi skola nu beskrifwa de förwaringssätt, som i det föregående ej blifwit widrörda.

Inläggning i Syror.

Den syra, som härwid tillsättes, hämmar den jäsning, som eljest skulle kunna uppkomma och medföra förruttnelse. Syran drager det watten åt sig, som finnes i det i densamma inlagda näringsämne, så wida den ej förut sjelf är mycket utspädd med watten, och werkar derigenom jäsningshämmande. Deraf följer, att man måste taga stark syra, att man förut aflägsnar så mycket som möjligt af det i näringsämnet befintliga wattnet, och att man måste lätta syrans inträngande i kroppen, på det intet osyradt watten måtte finnas i densamma. Syrans werkan kan ytterligare förstärkas genom föregående saltning, eller genom tillsats af åtskilli-

ga kryddor, hwilka werka jäsningshämmande. Den syra man wanligen och nästan uteslutande anwänder, är ättika. Den har mycken frändskap till wattnet, och kan derföre med största nytta anwändas. Åtskilligt inlägger man ock någon gång i lingon. Alla i ättika inlagda saker böra på det nogaste förwaras för köld, ty om ättikan en gång fryser, har den förlorat hela sin styrka. Det enda, ehuru swaga hjelpmedlet är då, att afslå ättikan och uppkoka ny med kryddor, hwilken sedan den blifwit swal, slås öfwer sallaten. Det händer stundom, att ättika på lök, gurkor och flera inläggningar, om den ej warit god, inpå wintern förswagas, hwarföre man strart, då man märker syran wilja aftaga, afhäller ättikan, bortslår hälften, och ersätter den med lika så mycket frisk, och låter båda delarne med litet fint salt uppkoka, hwarefter den wäl kallnad återslås på det inlagda.

750. **Att inlägga Champignoner.** De runda knopparna afskäras wid roten, så långt som det är swart, läggas i watten och twättas wäl rena, samt sköljas i annat kallt watten, men skalas ej. Sedan kokar man champignonerna med en liten näfwa salt och ett stop watten. Då de något kokat, uppsilas de och kastas i kallt watten, för att hålla sig hwita. Sedan uppläggas de på ett linnekläde att fullkomligt kallna och afrinna, hwarefter de nedläggas i en glasburk. Derpå uppkokar man ett halfstop winättika och ett qwarter franskt win, med litet kryddpeppar, något hel muskotblomma och några färska lagersblad, och då detta sedermera kallnat, slås det på champignonerna, så att ättikan står wäl öfwer dem, då de förwaras i källaren.

751. **Att inlägga små Ättiksgurkor** eller **så kallade Wingurkor.** Man tager de minsta gurkor, som kunna fås, rensar ifrån alla maskätna och swartnade, samt afskär de små stjelkarna något ifrån gurkan. Gurkorna läggas i rent brunswatten under 4 dagar. Wattnet ömsas hwarje dag. Till en kanna gurkor tages ett halft qwarter koksalt och ett stop watten. Saltet omwispas mycket wäl, att det smälter. Sedan lägger man gurkorna deri, och låter dem stå i twenne dagar. Derpå kokar man 3 halfstop dubbelättika, med 2 lod i små tärningar skuren starkpeppar, något muskot-

blomma, lagersblad och kryddpeppar, 2 theskedar fint salt och 2 dito fint socker. Alltsammans kokas i ett förtennt kärl och skummas wäl. Då det blifwit klart, silas gurkorna från saltlaken, och läggas deri, samt koka i 4 minuter, men ej längre, under omröring; hwarefter alltsammans slås i ett postlinskärl att kallna, och förwaras sedan i burkar.

752. **På annat sätt.** Sedan gurkorna äro rensade och sköljde, beströs de med litet fint salt, och då de dermed stått en dag, nedläggas de i en stenburk, och mellan hwarje hwarf läggas 3 à 4 lagerbärsblad, 4 à 5 nejlikor, litet peppar, muskotblomma, och småskuren pepparrot. Sedan uppkokas god ättika och slås het dertill, hwarefter burken öfwerhöljes tills det kallnat, och öfwerbindes sedan; eller ock kunna gurkorna, om man så will, omflyttas i en glasburk.

753. **Att inlägga Syltgurkor.** Man tager af de gröna, långa så kallade slanggurkor, å hwilka skalen aftagas så tunnt som möjligt. Gurkorna skäras sedan i fyra delar på längden, och kärnorna borttagas med en silfwerknif. Derpå tager man en skarp, något stor silfwerfingerborg, med hwilken bitar utskäras af gurkskifworna. Alla de runda bitarna kastas i kallt brunnswatten, der de böra ligga några timmar. Sedan tager man ett halfstop god winättika, ett halft skålp. socker eller honing, några kryddnejlikor, några bitar kanel, ett citronskal, och kokar detta tillsammans i syltkitteln, under beständig skumning att såsen blifwer helt klar. Sedan upptager man gurkbitarne, lägger dem i en postlins- eller stenburk, och häller den heta ättikelagen deröfwer, och binder ett dubbelt tinne öfwer burken helt tätt. Ett lock kan äfwen påläggas. Om en wecka afhäller man ättikesåsen, låter den häftigt uppsjuda, och om något skum blifwer, borttages det. Nu hälles den åter het på gurkorna, hwilka omsqwalpas och betäckas på samma sätt som förra gången. Skulle man tycka, att såsen efter sista kokningen ej är nog simmig, bör mera socker eller honing iläggas. Efter några dagar öfwerbinder man burken med en waxduk eller annat tätt omslag i stället för det nyttjade.

754. **Späckade Gurkor.** Härtill begagnas stora gurkor, hwilka skalas, och kärnorna borttagas med en desertsked. Sedan läggas gurkorna i friskt watten, under 3 à 4 dagar; men hwarje dag ömsas watten derpå. Derefter läggas de på en linneduk att afrinna, hwarpå de späckas med finskuren kanel, nejlikor och strimlor af färska citronskal. Emellertid uppkokas ättika, som skummas wäl, hwaruti läggas några bitar kanel, ett citronskal och några blad muskotblomma. Då detta litet kokat, iläggas gurkorna, som få koka en stund, men ej så, att de blifwa miuka. Derefter läggas gurkorna för sig uti en burk, som öfwertäckes, och ättikan uti ett annat kärl, äfwen betäckt. Då båda äro kallnade, hälles ättikan på gurkorna, hwilka förwaras i kallt rum, öfwerbundna med dubbelt papper af en linnelapp.

755. **Att inlägga Preßgurkor.** Gurkor tagas helt gröna, skalas och skäras i tunna skifwor, samt läggas i en ren stenkruka, öfwerströdda med litet fint salt; likwäl ej med så mycket att gurkorna bli salta. Sedan de legat 2 à 3 timmar att safta sig, läggas de i en skir linneduk, och saften afkramas så mycket möjligt är, likwäl må gurkorna ej så hårdt preßas att de gå sönder. Derefter läggas de i en glasburk (ej stenburk, ty den täres sönder af saften) och till en burk om 2 kannor, fylld med gurkor, tages ett halfstop god winättika och ett halfstop swagdricka, som sammanblandadt påhälles. Burken rullas derpå mellan händerna och skakas sakta, så att ättikan wäl samlar sig omkring gurkorna. Burken får ej wara alltför full, ty öfwerst fylles den en half tum högt med matolja, i hwilken något litet salt är, för att undwika mögel. Burken öfwerbindes med en linnelapp och blåsa, att ingen luft intränger, och hwarje gång af gurkorna något tages, påhälles oljan å nyo och burken ombindes.

756. **Körsbär i ättika till Sallat.** Ett skålp. socker och ett stop stark winättika kokas en stund tillsammans mycket sakta på jemn koleld, och skummas under kokningen ganska wäl. Förut har man tagit stora wälmogna körsbär af den sura sorten, afklippt stjelkarna till hälften och lagt dem i en glasburk. När ättikan stått

och swalnat till andra dagen, så slås den öfwer bären, och burken öfwerbindes wäl med dubbelt papper.

757. **Att inlägga gröna Plommon.** Man tager sådana, som äro friska och ej för mycket mogna, sköljer och uppsilar dem på ett stenburkslag, att wattnet wäl får afgå, hwarefter de läggas på ett kläde att afrinna. Derefter läggas de uti en stenkruka. Emellertid uppkokas god winättika, tillika med något socker eller hwit sockersirap, muskotblomma, hel kanel, nejlikor och citronskal efter smak. Lagen hälles på plommonen och kärlet täppes wäl till. När detta stått öfwer natten, förwaras plommonen eller renkloren i glasburkar, som öfwerbindas wäl.

758. **Att inlägga Meloner.** På samma sätt som späckgurkor (N:o 754), dock att de tagas medan de ännu äro gröna, och att de få koka något mer än gurkorna.

759. **Att inlägga Indiansk Kraße.** Kraßknoppen plockas medan den ännu är grön, rensas, sköljes och lägges på linne att afrinna; derefter nedlägges den i en stenburk, jemte litet kryddpeppar, nejlikor och salt (hwilka kryddor också kunna utelemnas), och öfwergjutes med kokhet winättika. Burken betäckes wäl, och när kraßknoppen kallnat, lägges den i glasburk, som öfwerbindes.

760. **Att inlägga Spansk Lök.** Den tages innan någon frostnatt infaller, rensas wäl från den yttersta huden, men waktas att icke löken iskäres eller såras. Sedan plockar man de större och smärre från hwarandra, ty annars blifwa de icke jemt kokade. De läggas derefter i en så skarp saltlake, att ägg deruti flyter, och ligga deruti 2 dygn, hwarefter den bortslås och något swagare påhälles, och dermed står löken ännu i 2 dygn, uppslås derefter på såll och sedan på linne. När den nu är färdig, sättes så mycket ättika på elden, som tillräckligt kan skyla löken; deruti lägges kryddpeppar, nejlikor, lagersblad och litet i skifwor skurna muskot, och när ättikan härmed uppkokat, äfwen löken, som kokar tills den synes klar, men bör icke wara mycket mjuk. Den upp=

tages då hastigt med durkslag, utbredes på fat att swalna, och, när den är kall, nedlägges den i sin burk, hwarpå ättikan äfwen fullkomligen afkallnad slås öfwer, ombindes och ställes i en god källare, eller ett rum, der det icke fryser.

Att inlägga Anjovis, se N:o 287.

761. Att inlägga hwarjehanda i Lingon. Wäl mogna Lingon rensas, silas och afsköljas; kokas derefter i watten med litet kanel, citron- eller pomeransskal tills de blifwa tjocka. I deßa sura lingon kan man nedlägga och förwara äpplen, päron, citroner, pomeranser m. m. Sjelfwa bären, sedan saften är urwriden, kan äfwen begagnas att utbreda ofwanpå i syltburkar för ömtåligare sylter.

Insaltning och Inläggning i Salter.

Wid kroppars förwarande werkar saltet näßan på samma sätt som syror, eller att det utdrager wattnet, äfwensom det troligen ingår en så beskaffad förening med det ämne, som skall förwaras, att det äfwen derigenom blir jäsningshämmande. Då således wattnets frånskiljande äfwen här är hufwudsaken, bör man före insaltningen frånskilja så mycket watten, som möjligt, wid sjelfwa insaltningen tillse, att intet mer watten tillsättes, och anwända sådant salt som binder det meßta wattnet. För det förstnämnda ändamålets winnande, tjenar att förut låta den kropp, som skall insaltas, torka i luften eller i ugnswärma, eller preßa densamma. Härwid märkes dock, att ju fullkomligare wattnet afskiljes, eller med andra ord, ju fullkomligare man insaltar, deßto hårdare och mera swårkokt blir det insaltade ämnet, hwarföre man icke bör drifwa insaltningen alltför långt, utan lämpa den efter den tid ämnet behöfwer förwaras, och det sätt hwarpå man sedermera will tillaga det. — Saltet intränger icke lika lätt t. ex. i färskt kött, som då köttet är äldre. En lindrig jäsning, som uppmjukar de faßta delarne, afhjelper detta, och gör äfwen att köttet blir hastigare salt, och tidigare ätligt. För att befordra saltets inträngande, låter man således köttet antingen blifwa liggande i luften en kort tid, dock likwäl i skugga, hwar-

wid wärme, fuktighet och mask måste afhållas, eller bultar man det, eller också kokar man det, hwarwid det likwäl förenar sig med mycket watten. Bäst skulle wara att steka det lindrigt utan watten i lufttätt kärl. Deßa medel befordra äfwen syrans inträngande wid inläggning i syror. I afseende på werksamheten hos olika salter, så afskiljer salpeter mera watten än koksalt, men gör deremot köttet hårdare, och i öfwerflöd tillsatt, till och med illaluktande. Derföre anwändes blott en ringa del deraf, t. ex. 4 delar emot 100 delar koksalt. Koksaltet renas från fremmande salter, om det begjutes med hälften af sin wigt kallt watten, hwilket upplöser de främmande salterne, men ej det swårlösta koksaltet. Till torr insaltning skulle glödgadt (från watten fritt) salt wara bäst, och utrikes förekommer sådant äfwen i handeln. Såsom tillsatser wid insaltningen anwändes stundom socker och oftast några kryddor, såsom lagerbärsblad, nejlikor, kanel, m. m. Allt detta bidrager äfwen att bättre bibehålla det ämne, som skall förwaras.

Wid wåra wanliga insaltningar i smärre qwantiteter, eller beräknade för en kortare tid, kommer det aldrig i fråga att noggrannt iakttaga alla ofwanstående föreskrifter; blott minsta delen af dem torde anwändas. De borde likwäl här framställas till wägledning för den, som will nyttja en fullkomligare method, och på det man i allmänhet skulle inse grunderna för detta förwaringssätt.

762. **Att insalta kött.** Köttet gnides först och beströs sedan med en blandning af salt, salpeter, socker, krossade enbär och sönderkramade lagerbärsblad, nedlägges så tätt som möjligt i en rengjord tunna, hwars botten äfwen beströs med nämnde blandning, och nedpreßas med tyngder, som påläggas följande dagen. Proportionen är: till en tunna kött 1 kappe salt, ett fjerdedels skålp. salpeter, 1 skålp. socker, en näfwa enbär och 2 näfwar lagerbärsblad. Sockret och kryddorna kunna äfwen utelemnas, och mera salt tagas. — Denna beskrifne methoden är den wanligaste. — Det insaltade köttet bör förwaras på ett kallt ställe. Äfwen bör det packas tätt, tomheterna fyllas med salt, och tillses att det alltid betäckes af saltlaken, hwilken derföre bör emellanåt ersättas och förnyas, om den innehåller upplösta delar, hwilka hafwa benägenhet till förskämning.

763. **På annat sätt.** (Hamburger-Lake). Köttet ingnides med socker, och ligger några timmar att uppblötna dermed. Derefter gnides det med en blandning af 1 del salpeter och 20 delar koksalt med litet stötta enbär, lemnas några weckor i denna lake, under daglig omwändning och gnidning, hwarpå det rökes eller inpackas med stark saltlake.

764. **På annat sätt.** (brukligt i Frankrike). Köttet kokas under några timmar i en del salpeter med 4 delar watten, på sakta eld tills allt wattnet afdunstat, hwarwid köttet ofta wändes. Sedan upphänges det i rök i 24 timmar, och blir lika så fast och wälsmakande, som efter föregående ojemförligt långwarigare method.

Att insalta Graflax, se N:o 304.

765. **Att insalta Spenat.** Spenaten, som skall nedsaltas, bör wara sådd senare, så att den först i September månad kan wara färdig, då den upptages och rensas, samt nedlägges hwarftals i en bytta eller burk, med fint salt, hwaruppå lägges en botten. Då spenaten stått ett par dagar och redan gifwit lake, afhälles den, uppkokas med litet krossad kryddpeppar, som man lagt i en fin linnepåse och ättika, och under kokningen skummas laken ganska wäl. Då den finnes klar, hälles den upp att öfwer natten kallna, och slås sedan på spenaten, som belägges med lock och tyngd, samt sättes i källare.

766. **Att insalta Portlake.** Den måste nödwändigt förwaras insaltad; ty deß saftfulla stjelkar kunna icke gerna torkas, och om man ock skulle kunna torka dem, så utdunstar den behagliga syran, som utgör denna wärtens wärde. Portlaken tages innan den satt mycket frö, plockas från de grofwa stjelkarne, men de fina låter man medfölja, och om portlaken har något frö, så bortplockas det noga. Sedan sättes watten på elden, portlaken lägges i en ren kaße, och då wattnet kokar nedsänkes den deruti och får ett par uppsjudningar, hwarefter den lägges på säll, och wattnet afrinner. Emellertid har man kokat en lake med ett godt qwarter salt till en kanna watten och ett stop ättika, lagt deruti ett par skedblad kryddpeppar, och när det kokat tillsammans, uppsilat den

och lagt kryddorna i en liten tunn linnepåse. Då nu laken och portlaken är kall, lägges den senare i sin burk och den förra slås öfwer. Kryddpåsen lägges öfwerst, och alltsammans betäckes med en liten trädbotten och tyngd, hwarefter burken sättes i en god källare.

767. **Att salta Grönkål.** Härtill tages blad af rödbetor, mangolt och äfwen molla, som denna tid kan erhållas. Bladen rensas wäl från sina grofwa stjelkar och alla sina trådar, hwarefter de läggas i kokande watten och få några uppsjudningar, hwarpå de uppslås på såll och ställas att kallna. När de äro swala, uppkramas de, och på bottnen af en burk eller bytta strös salt och litet krossad kryddpeppar, hwarefter kålen nedlägges hwarftals med mera salt och litet peppar, tills kärlet är fullt, då bottnen med tyngd pålägges och kärlet med lock ställes i källare att förwaras. Skulle man finna, att laken will sätta något mögel, så afslås den, kokas, skummas och kallnar, hwarefter den åter slås uppå kålen.

768. **Att insalta Turkiska Bönor.** De tagas medan de äro köttfulla, rensas från trådar, skäras fina och nedsaltas med fint salt och hel persilja, i qwistar, beläggas med botten, tyngd och lock samt förwaras i källare. Alldeles hela nedläggas de äfwen med fint salt, hållas jemt under lake och förwaras.

769. **Att insalta persilja.** Den tages så sent man kan, lägges i en bytta eller burk och nedsaltas med fint salt hwarftals, och en botten med någon tyngd lägges derpå. Då man will begagna den, lägges den förut i watten.

770. **Att insalta Dill.** På samma sätt som föregående. Dillen tages då den ännu är grön.

771. **Att insalta Lök och Kyrfwel.** Härtill tages grön källök och kyrfwel, hwilken kan wara spansk eller swensk, efter tillgång; den förra har likwäl mycket starkare smak. Kyrfweln rensas från ogräs, och om den är spansk, plåckas den i små qwistar men löken skäres i halfqwarters eller något mindre stycken, sedan allt det wissnade blifwit frånskildt, hwarefter både löken och kyrf=

weln tillsammans, eller hwart slag för sig, nedsaltas med fint salt, beläggas med lock och tyngd, samt förwaras.

772. **Salt-Gurkor.** Gurkorna härtill böra icke hafwa satt frö; likwäl kunna de wara både större och mindre, dock bör man wäl skilja dem åt och inlägga de större och smärre hwar uti sitt träkärl. Deßa kärl som böra wara kaggar eller byttor, smörjas i bottnen och i alla fogningar med surdeg. Gurkorna torkas ganska wäl med ett linne och man gnider af dem de små knölar, hwilka pläga sitta på frukten; sedan plockar man körsbärsblad af sura körsbärsträn, twättar dem rena från insekter, dam och spindelwäf, samt lägger dem i luften att litet torka. Af deßa blad lägges nu ett hwarf på bottnen i kärlet, tillika med några lagerbärsblad, utwuxen dill, något kryddpeppar och deruppå ett lag gurkor, så åter löf, kryddor och gurkor, till deß kärlet är fullt, då så mycket skarp kokad och kallnad saltlake påslås, att den står öfwer gurkorna, hwarefter ett lock pålägges och gurkorna stå 14 dagar i ett rum, hwarefter de sättas i källare.

773. **Att insalta Blomkål.** Kålen rensas och skäres i ej för stora klyftor, hwarefter den helt litet förwälles och lägges på såll, att wattnet wäl afrinner. När den är kall, nedlägges kålen i en bytta med ett tapphål i bottnen, hwarftals, med så mycket salt mellan hwarje hwarf, att kålhufwudena ej röra hwarandra. Ofwanpå lägges ingen tyngd. Skulle någon lake blifwa på kålen, så aftappas den genast. När kålen skall anrättas, afkokas saltet i 2 à 3 watten, hwarefter den tillredes såsom färsk kål. Det salt som härtill begagnas kan gömmas och anwändas flere år å rad till samma ändamål.

Torkning.

Denna operation har, liksom de föregående, hufwudsakligast wattnets aflägsnande till föremål. Detta kan ske derigenom, att wattnet genom wärme förwandlas till ånga, och såsom sådan bortgår; eller att det ämne, som skall torkas, kommer i beröring med luft, som har benägenhet att förbinda sig med watten och derföre drager detta till sig, eller att det kommer i beröring med sådane fasta kroppar, som hafwa en dylik benägenhet, såsom

socker, salter, m. m. Wid torkningen undergå likwäl näringsämnena åtskilliga förändringar. De i dem befintliga kryddaktiga, skarpa och i allmänhet alla flyktiga delar, bortgå till en del med fuktigheten, hwarföre det torkade sålunda förswagas i afseende på de egenskaper som bero på deßa delars bibehållande. Så mister t. ex. violblomman genom torkning sina aromatiska delar, och från rättikor, pepparrot och lök, bortgå de flesta flyktiga delarne, så att de såsom torkade hafwa föga styrka. — Å en annan sida ingå flere ämnen, sedan de torkat, med swårighet förening med watten, hwadan de bli swåra att koka, såsom t. ex. starkt torkadt kött, hwilket blir alltför hårdt då det kokas eller stekes. Äfwen andra förändringar uppkomma genom torkningen. Frukter t. ex. som innehålla sockerämne, winna genom långsam torkning, en större sötma; kött, som långsamt torkat, har i början mycken benägenhet till förruttnelse. För att undwika ofwannämnde olägenheter af en fullkomlig torkning, så werkställer man denna operation på sådant sätt, att fuktigheten ej helt och hållet aflägsnas, utan blott så mycket att jäsning förekommes så widt som möjligt. För grönsaker och rötter är torkning det bästa förwaringssätt.

Torkningen kan på åtskilliga sätt påskyndas och underlättas: 1) genom förutgående jäsning. En inre rörelse äger då rum, de enskildta beståndsdelarne inwerka på hwarandra och fränskapsbanden upplösas till någon del. Denna method kan dock ej anwändas på animaliska näringsämnen, emedan deßa då lätt kunde öfwergå till en skadlig förruttnelse. — 2) Genom att afskilja safterne från näringsämnena, t. ex. medelst preßning, eller i synnerhet afkokning. Så förlorar t. ex. fint rifwen potates, genom preßning, hälften af sin wigt i saft. — 3) genom de fasta delarnes förswagande. När de flytande delarne hållas inneslutna af de fasta, så frigör man de förra, om man förswagar de sednare. På färska wexter kan detta ske genom öfwergjutande med hett watten, genom indoppning i het salt- eller asklut, eller het olja, hwilka ämnen kunna urphettas starkare än wattnet. Det förra, eller öfwergjutande med hett watten, gagnar mycket wid torkning af wattenhaltiga frukter, späda grönsaker och wexter, som ej gerna kunna torkas färska utan att undergå någon förändring, torka wäl, om man en liten tid låter dem ligga i kokande watten. — 4) Genom tillsats af så-

dane ämnen som afsöndra watten, såsom salt, olja, ättika, nejlikor, m. m. — Alla torkade grönsaker böra förwaras i ett warmt rum.

774. **Att torka Gäddor i ugn.** De rensas, skäras upp i buken, urtagas, och på grof fisk borttages ryggbenet; sedan de blifwit torkade på linne, utbredas de med skinnsidan nedåt, på halm, uti en swal ugn, helst eldad med spånwirke öch dylikt, som ej förorsakar stor hetta, så att fisken blott torkar, men icke stekes, hwilket emellanåt bör efterses. När fisken är wäl torr, uttages den, och upplägges för några dagar på ett bord, der den öfwertäckes med ett tunnt kläde; inlägges derefter i en torr tunna med tätt lock, och kan på detta sätt hålla sig öfwer hela den följande wintern.

775. **Att torka frusen Potates.** De frusna potäterna kastas i kallt watten, att slå kälan ifrån sig, torkas derefter och insättas i en ugn, eldad ungefär som efter brödbakning, tills de blifwa fullkomligt torra, då de i ett tort rum kunna hålla sig en längre tid. Kokas sedan som annan potates.

776. **På annat sätt.** Potäterna kastas i kallt watten tills kälan är borta, och all orenlighet afgnides med en qwast. Derefter läggas de åter i så mycket watten, att det står öfwer dem. Första dagen bör wattnet ömsas 2 gånger, och sedan en gång hwar 24:de timma, eller i allmänhet så snart man på wattnet märker skum eller syrlig lukt. Efter 6 à 10 dagar är uppmjukningen fullbordad, hwilket man kan bedömma deraf, att potäterna förwandlas i en wällingaktig maßa. Man fyller dem sedan i grofwa påsar, utpreßar dem wäl, och maßan sättes på plåtar eller i pannor i ugn, eller swag wärma att torka. Då den är torr, stötes mjölet, som, ehuru grått, likwäl är anwändbart till flerehanda tarfliga matredningar.

777. **Att torka Turkiska Bönor.** Bönorna tagas innan de ännu äro fullwuxna, rensas som wanligt, och läggas i en gles kaße, som nedsänkes i en kokande wattengryta, och får några minuters uppsjudning.

De upptagas då och utbredas på ett bord tills hettan är afgången, då de skäras fina som wanligt, utbredas på torkollor och insättas i lindrig ugnswärma, såsom efter brödbakning, hwarwid efterses, att de ej genom för stark hetta förlora färgen. Då de uttagas ur ugnen, utbredas de, för ett par dagar, på ett bord, hwarefter de förwaras i papperspåsar. Tillagas såsom färska. De kunna ock torkas hela, såsom N:o 782.

778. **På annat sätt.** Bönorna rensas, förwällas såsom förut, skäras fina och utströs på ett bord, eller, wid större qvantitet, på ett rent golf i ett rum som wäl har drag, men icke sol. Härwid tillses, att de ej ligga för tätt, och omröras de i början dagligen. När de äro wäl torra, sammanföras de tjockare, och då de så legat ett par dagar, förwaras de i papperspåsar.

779. **Att torka Wälska Bönor.** Bönorna tagas, innan de blifwa för mycket grofwa, likwäl behöfwa de icke wara späda, utan halfwuxna. Det stora flata gröna slaget är bäst till winterförråd. De spritas först ur skidan, hwarefter skalen dragas af bönorne, hwarpå de klyfwas samt utbredas helt tunnt på stora bord eller på ett renskuradt golf, uti ett rum, der solen genom gardiner utestänges. De första dagarne under torkningstiden röras de flitigt, att de icke få fästa sig wid golfwet, och när de äro torra, läggas de några dagar i hög på ett bord, hwarefter de förwaras i lärfts- eller papperspåsar. Det lilla beswäret, att wid rensningen strart taga skalet af dem, belönar sin möda; ty dels torka de härigenom ganska fort, dels meddelar ej skalet under torkningen sin kärfwa smak åt bönan, hwilken nu blir lika så god som om den wore färsk.

780. **Att torka Spansk Lök.** Som denna Löksort icke gerna länge bibehåller sig öfwer jord, utan att wilja mögla, så är det bäst att medelst torkning söka förwara den. Löken skalas, och en del skäres i skifwor, en del i tärningar, hwarefter den lägges på postlins- eller stenfat och sättes i en swag ugnswärma att torkas. Den wändes och omröres, och då den är wäl torr, lägges den på ett fat, att stå några dagar

öppet i ett fritt rum; inläggas sedan i glas= eller sten=
burkar, ombindes och förwaras i torrt rum, då den se=
dan är ganska tjenlig till såser på salt och torr fisk, samt
wid flere behof.

781. **Att torka Spritärter.** Åkerärter spri=
tas medan de ännu äro späda, och utbredas på ett slätt
golf eller annan plats, som icke ligger emot solen, men
dock har luftdrag. Ligger rummet emot solen, böra rull=
gardinerne nedfällas och fönstren öppnas. Ärterna om=
röras de första dagarne, att de ej fastna wid golfwet,
och då de äro torra förwaras de i warmt rum. Socker=
ärter kunna förwaras på samma sätt, men skidorna bö=
ra förwällas helt litet innan de spritas. De kunna ock
torkas i swag ugnswärme.

782. **Att torka Sockerärtskidor.** Jemna
skidor tagas och förwällas, såsom N:o 777. Då de der=
efter blifwit utbredda att swalna, uppträdas de på grof=
wa trådar, hwilka sättas utspända på en plats, som har
luftdrag, och ej ligger emot solen, hwarwid iakttages, att
de ej få sitta för tätt inwid hwarandra. Förwaras i
papperspåsar i warmt rum. De kunna ock torkas i swag
ugnswärma, sedan de på nämnde sätt äro förwälda.

783. **Att torka Morötter, Rofwor, Soc=
kerrötter och Palsternackor.** Friska morötter sköl=
jas wäl och förwällas i en kittel, i hwilken man lagt li=
tet gräs eller morotstjelkar, så att de ej fastna wid bot=
ten. Morötterna upptagas och skalen afskrapas med en
benknif, hwilket går mycket lätt. Derefter läggas mo=
rötterna på skärbräden, och skäras en del till strimlor,
en del runda för att begagnas till olika rätter, derefter
läggas de tunnt utbredda på stenfat och rena bräden, och
insättas i ugnen att torka, med ungefär så mycket wär=
ma, som då man rostar hwetesskorpor. Deßa morötter
kunna i papperspåsar gömmas i flera år, och då de be=
gagnas, behöfwa de blott en lätt uppsjudning och hafwa
samma smak, som om de woro färska. Rofwor, socker=
rötter och palsternackor kunna behandlas på lika sätt och
med samma nytta. Och bör den, som har dålig källare,
icke försumma denna enkla metod för att alltid kunna
hafwa friska rotsaker.

784. **Att torka Blomkål.** Kålen skrädes och skäres i små klyftor, hwarefter den uppträdes på starka trådar och spännes upp i ett warmt solrum, der fönstren hållas uppe och solen genom gardiner utestänges. Kålen eftersees dagligen, jemkas på trådarne, och hålles så åtskild, att luften får fritt tillfälle att spela emellan. En wind, som har mycket luftdrag, men från hwilken solen kan utestängas är det tjenligaste torkställe. När kålen är inemot torr, drager man den af trådarna, lägger den på flata postlinsfat och ställer den i en swag ugnswärme, för att ännu mera genomtorkas, hwarefter den ligger några dagar i hög på ett bord, och förwaras sedan i en öppen korg i ett wärmt rum. Den smärre kålen, som icke kan uppträdas, utbredes på bräden att torka och kan sedan nyttjas i soppor eller såser, hwilka silas.

785. **Att torka Mejram.** I Augusti och S ptember månader är bäst att aftaga denna krydda, som då är fullwext och saftig. De längsta stjelkarna hopbindas i små knippor, upphängas och torkas; men de små stjelkarna torkas på papper eller rena bräden. Den, som har egen trädgård, har tillfälle att wälja de spädaste qwistar härtill, hwilka äro de bästa.

786. **Att torka korfkryddor.** Basilika, Salvia och Timiam tagas innan frosten infaller; bindas i små knippor och hängas i ett torrt rum, så långt från hwarandra, att luften kan spela emellan, och när de äro wäl torra, förwaras de i warmt rum uti kardus-pappers-påsar.

787. **Att torka grönt Silleri.** Här tages endast hjertbladen, hwilka antingen skäras fina och utbredas, eller, det som är bättre, bindas i små knippor, upphängas och torkas, hwarefter de förwaras och äro ganska smakliga på alla de kötträtter, som wintertiden tillredas med rötter och grönt.

788. **Att torka Spenat.** Spenaten plockas en warm dag, då den ej är fuktig, rensas från frön och stjelkar, och strös på ett slätt golf, i ett rum som har luftdrag, men icke ligger mot solen; de första dagarne rö-

res och wändes spenaten, och förwaras torr i pappers-påsar.

789. **Att torka Persilja.** Sedan den är fint hackad, utbredes den på samma sätt som föregående. Att torka den på fat i ugn brukas äfwen, men är sämre. Andra pläga knyta den i knippor, hwilka doppas i kokhett watten och upphängas i ett tak att torka, hwilket är ett godt sätt, då persiljan skall nyttjas till anrättningar, der den ej bör synas.

790. **Att torka Nässlor till Grönkål.** Späda nässlor rensas och behandlas såsom N:o 788. När de skola anwändas, förwällas de först något i ett watten som bortslås.

Rökning.

Genom rökning tillwägabringas detsamma, som genom öfriga förwaringssätt, nemligen wattnets afskiljande. Beståndsdelarne af den wed, som anwändes till rökningen, i synnerhet träsyran samt de kryddaktiga och hartsaktiga delarne förena sig med det näringsämne som rökes och afskilja wattenpartiklarne. Den inwerkan, som rökens syror och kryddaktiga delar sålunda utöfwa, wore likwäl ej ensam tillräcklig för att aflägsna så mycken fuktighet som nödigt är, hwarföre man först brukar genom insaltning eller torkning, eller begge deßa medel förenade, bortskaffa en del af wattnet. Till rökning är hårdt trä bättre än löst; friskt ger mera rök än torrt. Enris och bär gifwa en fin och wälluktande rök. I början bör röken wara mera lindrig, och småningom ökas allt starkare.

791. **Att röka Kött.** Sedan oxkött legat insaltadt i 4, eller fårkött i 2:ne weckor, är det färdigt att röka, hwilket kan ske antingen i särskilt rökstuga, eller i skorsten. I Hamburg insaltas ej oxköttet förut, utan doppas några gånger i kokhett watten, ingnides derefter med salt och saltpeter, gnides derefter med kli, och rökes lindrigt i 6 weckor.

792. **Att röka Fläsk.** Sedan skinkorna legat insaltade i 4 weckor rökas de helst med enris. De bekanta West-

phaliska skinkorna ligga först i luften 8 dagar att blifwa möra, hwarefter de insaltas, ligga 8 dagar preßade i saltlake, och uppmjukas sist i sönderkroßade enbär, hwarefter de rökas med enris.

793. **Att röka Fisk.** Den insaltas och upphänges i lindrig rök. Den större måste klyfwas och utspännas. Lax fordrar omkring 3 weckor att blifwa rökt, gädda mindre än en wecka; sill kan rökas på 24 timmar; Gammal saltad sill skall först wattenläggas, samt rommen och mjölken urtagas innan den rökes. Böckling rökes på följande sätt: Fet strömming rensas och rimsaltas wäl, torkas och uppträdes samt ligger dermed i 2 dygn, hwarefter den upptages, på stickor. Deßa stickor fästas bredwid och öfwer hwarandra uti en silltunna, hwari man borrat hål för dem, och uppsättas i röken. När de stått der något omsas de undra stickorna öfwerst och twertom, så att alltsammans blir jemnt rökt.

Brödbakning.

Wid brödbakning beror naturligtwis mycket på godheten af det mjöl som anwändes. Följande sätt att pröfwa detsamma äro temligt säkra: Wextlimmet är det mest födande af de delar som säden innehåller, och det är på deß närwaro och egenskaper, som mjölets godhet egentligen beror. För att pröfwa det, gör man af siktadt mjöl och watten en deg, som knådas öfwer en florsikt under en löpande wattenstråle så länge, tills det genomrinnande wattnet upphör att wara mjölkaktigt, utan går klart. Den återstående degmaßan är då hufwudsakligen wextlim, och om den är 25 procent af mjölets wigt (för hwete), så är detta af bästa slag. Är denna maßa gul, elastisk och utan lukt, så är också detta kännetecken på mjölets godhet; men är den grå, osammanhängande och luktar muggig, så duger ej mjölet. Om, då hwetemjöl tryckes tillsammans, det stannar qwar i en sammanhängande maßa, eller om det hänger wid, då det tryckes genom fingrarne, så är detta ett bewis på wextlimmets närwaro. Ett lättare prof, än det ofwannämnde att utdraga

wertlimmet, är att göra en deg i handen, och om denna sedan hårdnar i luften och kan utdragas, är mjölet godt; deremot är det dåligt, om den hänger fast wid fingrarne, och brister när man will utdraga den. Ännu ett annat prof är att efterse huru mycket watten mjölet drager åt sig; ett godt mjöl drager mera, ända till 12 uns på skålp. — Rågmjöl ger wäl en mera osammanhängande deg än hwetemjöl, men den bör dock alltid, behörigt arbetad, släppa händerna, om mjölet är godt. Färgen på rågmjöl är icke snöhwit, men den bör stöta mer i blått än i gult. Är den gråaktig, så är det af tranärter; har mjölet en bitter smak, så är det af wildsenap, eller ock ett tecken att mjölet är skadadt.

Wåren är den fördelaktigaste tiden för bakning; i stark köld eller stark hetta blir brödet sällan så godt. Det är af wigt att taga rent och godt brunnswatten, som kan pröfwas deraf, att det skummar med såpa. Wattnet får ej hafwa för hög wärmegrad; kokhett skulle det förwandla mjölet till klister; om wintern nyttjar man det mera warmt än om sommaren. Man bör ej på en gång omblanda mycket mjöl dermed, utan småningom inarbeta. Knådningen får ej ske för långsamt. Färsk öfwerjäst af icke för humlestarkt dricka är bäst. Dålig dricksjäst är seg, klibbig och luktar illa. Färsk jäst är god, om ett par droppar, som hällas i kokande watten, flyta ofwanpå. Äldre jäst pröfwas genom förmågan att sätta en blandning af lika delar mjöl och brännwin med en fjerdedel stött socker, i jäsning. Surnad jäst förbättras genom flera gånger förnyad twättning med kallt watten; syrlig jäst genom tillsats af hwit potaska (1 qwintin på ett halft stop jäst). Will man hafwa syradt bröd, nyttjas så kallad surdeg, som är ett degstycke, förwaradt från en föregående syrad bakning. Ett sådant degstycke skämmes likwäl genom en längre förwaring, om icke åtgärder widtagas deremot, hwaribland den bästa är att salta och omgifwa det med mjöl, och inlägga det i tjenligt kärl. Salt brukas i degen till de flesta brödslag, och utom det att brödet derigenom blir smakligare, påstår man äfwen, att det skall blifwa mörare. Jäsningen bör ej wara för hastig, emedan de särskilta delarne böra hafwa tillräcklig tid att sammanbinda sig. Degen är öfwerjäst, om den swällt så mycket, att den ej mera lyfter sig i ugnen. Den förbättras om den å nyo uppknådas med mera mjöl. Är åter jäsningen för

trög, så kan den påskyndas genom tillsats af litet win eller brännwin, eller aldrahelst öl. Har den afstannat genom köld, så tillsättes kokhett watten jemte något af de anförda medlen. Det är lättare att med ytterligare watten bearbeta en hård deg, så att den blir lös, än med ytterligare mjöl en lös deg, så att den blir hård, hwarföre man mera bör taga sig till wara att göra degen för lös.

Om man bakar om wintern skall man tillse att bakrummet och mjölet icke är för kallt, och i allmänhet bör man ställa mjölet i wärme eller warmt rum en dag innan bakningen företages. Degspadet och saltet anwändes så warmt, som man kan tåla att hålla händerna uti. Då man arbetat degen så wäl att den släpper händerna, så silar man jästen öfwer densamma genom ett groft durkslag. När degen är tillräckligt arbetad, mjölas den och öfwerhöljes med ett warmt linne och sedan med en kudde; då den jäst tillräckligt, utbakas den med så litet mjöl man kan. Will man nyttja anis och fenkol, så skola dessa kryddor tillsättas wid utbakningen, men will man nyttja kummin, så bör den tillsättas under det degen arbetas.

Gräddningen är en bland de kinkigaste operationer wid brödbakning. Sämre mjöl fordrar en starkare eldning än godt, och mindre bröd tål en starkare wärma, ehuru kortare gräddningstid, än större. Det mest jästa brödet behöfwer längsta gräddningstiden; surt bröd fordrar längre gräddningstid, än osyradt; bröd af hård deg längre än det af lös, och rågbröd längre än hwetbröd. Bröd som är bakadt med mjölk, behöfwer nära dubbelt längre gräddningstid, än det med watten. Den nödiga ugnswärman är i allmänhet + 100 C. Det allmännaste pröfningssättet är att inkasta en hand full mjöl. Blir det brändt är hettan för stark, blir det swart, är den för swag; blir det brunt, är den lagom. Äfwen brukar man inlägga hyfwelspånor, pappersremsor, m. m. Mycket beror äfwen på sjelfwa ugnens construction, och det gifwas ugnar som aldrig grädda wäl. Den wed som mest hettar, är bokwed.

Af 6 lisp. rågmjöl bör degen wäga 9 lisp., och brödet, sedan det kallnat, 8 lisp.; 3 lisp. mjukt bröd anses lika med 2 lisp. torrt. Af 1 lisp. mjöl bör man i allmänhet få 1 lisp. 6 och twå tredjedels skålp. bröd af 9 lisp. mjöl, 12 lisp. bröd, o. s. w.

794. **Sötsura Limpor.** Till 2 lisp. finsiktadt rågmjöl tages 3 kannor sjudhett watten, som hastigt omblandas med ett roder till en lös deg, hwilken beströdd med mjöl, öfwerhöljes. Under tiden läggas 2 skålp. surdeg i 2 qwarter ljumt watten, hwilket omröres, betäckes och sättes på en warm kakelugn. När surdegen börjar jäsa, inarbetas något mjöl och mera ljumt watten, tills allt blir som en tunn gröt, som beströs med mjöl, öfwerhöljes och ställes åter att jäsa. En timma derefter börjar man att ytterligare arbeta den förstnämnda eller bröddegen tills den är ljum, hwarefter den uppjästa surdegen tillägges, och sedan allt blifwit wäl sammanarbetadt, öfwerströs det med mjöl och öfwertäckes. När degen börjar jäsa, inarbetas så mycket mjöl, att den blir någorlunda stadig, hwarpå den åter ställes att jäsa. Emellertid uppkokas 1 stop brun sirap jemte 1 qwarter fint sönderskurna pomeransskal, 2 jumfrur krossad fenkol och en matsked stött ingefära; hwilket, när det afswalnat, inarbetas i degen, jemte något mera mjöl. När degen åter jäser, bakas häraf limpor, hwilka hastigt öfwerstrykas med warmt watten innan de insättas, och sedan de uttagits ur ugnen. Man kan af denna deg äfwen få goda kallskåls-skorpor.

795. **Wörtbröd.** Man gör en deg af 1 kanna mjölk och skrädt rågmjöl, samt nödig jäst. När detta uppjäst, tillslås 2:ne kannor inkokad och afswalnad wört, jemte nödigt mjöl, hwarpå massan omarbetas och ställes att åter uppjäsa. När detta inträffar, iknådar man 1 stop brun sirap, som blifwit kokad med samma kryddor, som näst ofwanföre äro föreskrifna; och då degen, efter denna wätskas inarbetning, ännu en gång uppjäst, så bakas deraf. Innan bullarne insättas i ugnen, öfwerstrykas de hastigt med warm wört, och med warmt watten då de uttagas.

796. **Fint Knäckebröd.** En deg göres af skrädt rågmjöl eller hwetemjöl, eller ock hälften af hwardera, med en kanna ljum mjölk och ett halft stop jäst; när den uppjäst arbetas den ånyo med lika mycket ljum mjölk som förut, jemte ett halft stop skirdt smör och nödigt mjöl. Då degen för andra gången uppjäst inarbetas litet stött anis eller andra brödkryddor, hwarefter den utkaflas till tunna kakor, som piggas på båda sidor, krusas, jäsas och gräddas.

797. Saffransbröd. Man gör en deg, af godt hwetemjöl, 2 stop ljum mjölk och ett halft qwarter jäst. Derefter gör man en annan deg af 1 skålp. twättadt smör, 6 wispade ägg, ett halft skålp. socker, 3 halfstop ljum mjölk och nödigt mjöl. Då den förra degen uppjäst sammanknådas den med den sednare, hwarunder tillsättes 1 qwintin i litet bränwin blött, och sedan torkad och söndergnuggad saffran, ett fjerdedels skålp. sötmandel och ett halft skålp. rensade rußin, jemte några droppar cedro-eßens. Då allt detta är wäl sammanarbetadt, öfwertäckes det med linne och ställes att jäsa. Bullar bakas deraf som wanligt, hwilka sättas på smorda plåtar att jäsa och inskjutas så i ugnen. När de gräddas, öfwerstrykas de med wispad äggula. De kunna ock beströs med stött socker och kanel. Mandlarne, rußinen och cedro-eßensen kunna ock uteslutas.

798. Franska Simlor. Man gör en deg af 1 stop watten, 1 qwarter jäst, och tillräckligt mjöl, beströr den med mjöl och öfwertäcker den. När den jäst så mycket, att den blifwit winsur, tillsättes dubbelt så mycket watten och nödigt mjöl, och degen omarbetas å nyo, att den blir fastare än första gången. När den åter uppjäst, spädes den med en wärmd blandning af 1 stop mjölk och 1 kanna watten, och en nödig qwantitet mjöl inarbetas, jemte 1 qwarter jäst. När den för tredje gången uppjäst, utbakas den. Simlorna sättas på plåtar att jäsa, och inskjutas så i ugnen.

799. Mandelbröd. Man gör en jäsdeg af ett halft stop ljum mjölk, ett halft qwarter jäst och nödigt hwetemjöl, och betäcker den med en warm servett. När den jäser, inarbetas 1 skålp. urtwättadt smör, som blifwit knådadt med litet mjöl samt 4 à 5 ägg, som jemte ett halft skålp. socker blifwit wispade i 3 halfstop ljum mjölk och arbetade med så mycket mjöl, att deraf fås en lös deg, hwartill sedermera blandas 8 lod skollad och grofstött sötmandel, 2 lod finstött bittermandel, ett fjerdedels lod kardemumma, en god thesked kanel, samt, om man så will, 5 à 6 droppar cedro-eßens. Af denna deg bakar man så wäl bullar, som aflånga mandelbröd, hwilka sättas på smorda plåtar att jäsa, och så inskjutas i ugnen.

800. **Fetwäggssimlor.** Dertill begagnas de nyß beskrifna mandelbröden. Midtpå dem skär man ett litet lock och urtager det lösa brödet, samt tillreder följande maßa, som i stället ilägges: det urgräfda brödet fuktas med litet skirdt smör, hwarefter tillägges skollad och finstött sötmandel till något mindre wigt än brödet, samt en jumfru söt grädda och något rifwet citronskal. Detta allt arbetas tillsammans, och när det är ilagdt i simlorna, påläggas locken. Undertiden uppkokas söt mjölk med en bit citronskal, och då den uppkokar, iwispas några skedblad söt grädda och ett par äggulor. Wid anrättningen lägges en simla på hwarje tallrik och öfwergjutes med den kokheta mjölken; socker och kanel gifwes dertill.

801. **Sockerskorpor.** Man gör en jäsdeg af 1 stop ljum mjölk och 1 qwarter jäst med tillräckligt hwetemjöl, och en annan deg af 2 skålp. urwattnadt smör, knådadt med något hwetemjöl, och ett tjog ägg, eller något mindre, som blifwit wispade med 20 lod stött socker, hwartill lägges 3 stop ljum mjölk, 2 lod kanel och 2 lod kardemummor. När begge deßa degar äro färdiga, och jäsningen uppjäst, så arbetas de wäl tillsammans, hwarpå man låter denna sammanblandade deg uppjäsa, och bakar deraf. Skorporna sättas att jäsa på smorda, warma plåtar, och insättas i ugnen på desamma. När de äro gräddade, skäras de itu, och sättas i ugnen att torka.

802. **Thekringlor.** Man tager 1 kanna mjölk, halfannan mark smör, ett halft tjog ägg, 2 skålp. socker, och så mycket hwetemjöl som är nödigt för att deraf bilda en lös deg, jemte nödig jäst. När degen är jäst, bakar man deraf små kringlor, hwilka man gräddar på plåtar, och öfwerstryker dem med warmt watten, då de kommit ur ugnen.

803. **Sockerkringlor.** 10 äggulor och 6 hwitor wispas wäl med ett halft skålp. finstött socker, hwartill slås ett halft qwarter grädda, och alltsammans knådas med så mycket godt hwetemjöl som behöfwes. Sist inarbetas ett stycke twättadt smör, så stort som ett ägg. Häraf bakas små kringlor, som gräddas på plåtar i swag ugnswärma.

804. **Winkringlor.** En deg göres af 8 wispade ägg, ett halft qwarter Franskt win, ett fjerdedels lod kardemummor och ett fjerdedels lod muskotblomma med nödigt mjöl. Emellertid uppkokas 1 stop söt mjölk, hwari lägges ett halft skålp. socker, och då mjölken swalnat att den blott är ljum slås den i degen, hwilken arbetas med mera mjöl som förut blifwit knådadt med 1 skålp. urtwättadt smör. När alltsammans blifwit arbetadt till en lagom hård deg, hwartill omkring 5 skålp. hwetemjöl åtgå, inarbetas 2 skedblad god jäst. När degen jäst dermed, bakas små kringlor, som ställas på smorda plåtar att jäsa, och gräddas så i måttlig ugnswärme.

805. **God-Rån.** 10 äggulor wispas med 8 lod finstött socker, tills det tjocknar; då iläggas 3 jumfrur sur, eller i brist deraf söt grädda, 3 skedblad skirdt smör och det gula skalet af en citron. Detta allt arbetas med så mycket hwetemjöl, att det blir som en lös deg. Råjernet upphettas och smörjes med wax, och smeten strykes deruti med en knif.

806. **Tunn-Rån.** Ett halft stop tjock söt grädda, en half mark hwetemjöl, ett halft skålp. rifwet socker och det gula med socker afrifna skalet af en citron (hwilket ock kan uteslutas) sammanwispas, och ett skedblad af denna smet hälles i råjernet, som förut blifwit upphettadt och smordt med hwitt wax. Detta behöfwes endast första gången. När rået är gräddadt, putsas med en knif omkring kanten på råjernet, hwarefter det öppnas och rået lindas kring en rund pinne, som borttages då det kallnat. Om dessa rån icke stå i warmt rum, så kunna de ej gömmas öfwer en dag innan de segna.

807. **Pepparkakor.** Till 1 stop brun sirap tages 1 lod i torra små tärningar skurna pomeransskal, som förut legat i blöt och hwaraf det hwita blifwit borttaget, jemte 8 lod twättadt smör, hwilket ställes på elden att koka något mindre än en fjerdedels timma. Emellertid lägger man en blandning af hwetemjöl och siktadt rågmjöl, lika mycket af hwardera, i ett tråg, häller den heta sirapen deröfwer, och gör deraf en lös deg, hwilken bör stå ett par dagar eller mera att hwila, ju längre desto bättre. Sedan ut-

kaslas degen på ett bord, och bestrykes här och der med renad potaska, fuktad med watten. Till ofwannämnde qwantitet åtgår omkring 4 lod potaska. När den är påstruken, arbetas degen mycket wäl med så litet mjöl som möjligt, och utkaslas derefter till den tjocklek man will gifwa pepparkakorna, som utskäras i hwilka fasoner man behagar, och gräddas på mjölade plåtar i swag ugnswärma. Innan de insättas, böra de öfwerstrykas med wispad äggula för att få wacker färg; äfwen kan man beströ dem med fint sönderskuren mandel. — Andra nyttja icke twättadt smör wid beredningen af degen till pepparkakor, utan taga i stället ägg. Äfwen nyttjas andra kryddor än pomeransskal, t. ex. fenkol, koriander, anis, ingefära, neilikor, antingen blott endera af dem eller flere tillsammans.

808. **Pepparkakor af Honing.** Ett halft stop god honing kokas och skummas wäl, och när den kallnat blandas deruti 1 skålp. finstött socker, fint stötta citron- och pommeransskal, hwarifrån det hwita blifwit borttaget, 1 lod af hwardera, ett halft lod kanel, 12 lod skollad och sönderskuren sötmandel med några bittra och en half jumfru spiritus vini. Dertill tages så mycket siktadt rågmjöl, att det blifwer en lagom hård deg, som arbetas wäl och lemnas att stå några dagar. För öfrigt som föregående.

Brygd.

Sedan den för brygden bestämda säden blifwit mältad, hwarwid en del af frökornens stärkelse blifwit förwandlad till socker och gummi, skall den gröpas, hwilket icke får ske för fint, emedan gröpet då lätt, wid den efterföljande behandlingen med det warma wattnet bildar klisteraktiga klimpar. Genom gröpningen tilltager maltets volym 20 procent. Efter malningen upplägger man gröpet några dagar utbredt på ett golf, hwarigenom mjölet på förhand blir uppmjukadt, och lättare undergår den efterföljande upplösningen.

Man skrider nu till mäskningen, hwars ändamål är så wäl upplösningen af det redan i maltet befintliga sockret och gummit, som förwandlingen af den återstående stärkelsen. För detta ändamål behöfwes utspädning och digestion med watten under behörig wärmegrad, som i början ej får wara för stark, men sedan ökes (till emellan + 62° och 75°). Hela wattenqvantiteten tillsättes icke på en gång, utan efterhand, emedan alla lösliga wextämnen bättre utdragas genom att efterhand pågjuta smärre wattenqvantiteter. För öfrigt fordrar mindre torkadt malt ett mindre warmt watten, äfwensom en längre förberedande uppmjukning, emedan det innehåller mera oförändradt stärkelse; hwilket gäller i ännu högre grad, då gröpe af mältad spanmål för wißa ölsorter är blandadt med det öfriga. Den qvantitet watten man anwänder till mäskningen, beror på huru starkt man will hafwa ölet. För att kunna göra någon beräkning för detta, måste man likwäl på förhand weta, att en betydlig mängd watten afdunstar under kokningen, och att en annan betydlig del qwarhålles i drafwen efter gröpet (så att t. ex. 100 mått gröpe qwarhålla nära 40 mått watten). Om man af 100 mått gröpe will winna t. ex. 160 mått öl, så fordras omkring 240 mått watten dertill. Det är af wigt att wattnet ej innehåller främmande beståndsdelar. Bäst är regn- och flodwatten. För att pröfwa wattnets qvalitet, upplöser man twål i sprit, och häller några droppar deraf i wattnet, då, om det blir tjockt och flingor wisa sig deri, det ej är anwändbart utan förbättring.

Mäskkaret bör hafwa dubbla bottnar, den öfra lös, genomborrad med flere smärre hål, och hwilande på en list, 3 tum högt från nedra bottnen. Härpå lägges ett lag med hett watten skållad halm, och deröfwer en hårduk eller ett stycke flanell. Mellan begge bottnarne är en tapp, hwarigenom wörten urtappas i ett lägre stående kar, som bör hållas betäckt. — När mäskningen skall företagas, så slås gröpet i mäskkaret och genomfuktas med ljumt watten, som efterhand tillsättes och omblandas derwid wäl, hwilket kallas: att syfta; eller ock ihälles en wiß qvantitet watten först, och gröpet tillsättes efterhand, under noggrann omröring, så att inga degklimpar bilda sig. Om man antager ofwan anförde proportioner, nemligen att 160 mått öl önskas af 100 mått gröpe (det blir då

ett mycket starkt öl), så är den wattenqvantitet, som först bör ihällas i mäskkaret omkring 65 mått, upphettad till omkring + 60° om sommaren eller 75° om wintern. Sedan gröpet blifwit arbetadt i detta watten, under nära en timma, så slår man åter i mäskkaret 40 mått watten, som i bryggkitteln (wanligen en inmurad panna, under hwilken eldas) blifwit upphettad till 96°; hwarefter man åter börjar noggrannt omröra tills hela blandningen blifwit likformig. Man betäcker nu mäskkaret, att wärman, som är omkring 75°, må qwarhållas deri, och lemnar det orördt halfannan timma, eller längre, om maltet är swagt torkadt. Derefter urtappar man den under tiden bildade wörten i det lägre stående wörtkaret; men om den utflytande wörten är grumlig, så slås den tillbaka i mäskkaret tills den rinner klar. När detta är gjordt, fyller man åter i mäskkaret 75 mått watten, som emellertid blifwit i bryggpannan upphettadt till + 96° och omarbetar maßan likson förut, hwarefter man åter betäcker mäsket, som nu har en wärma emellan 75 och 79°. Sedan det så stått någon tid, aftappar man den nya wörten i samma kar som den förra; och påfyller för sista gången mäskkaret med 60 mått till 96° upphettadt watten, och omarbetar gröpet deruti. Under tiden slår man all wörten i den nu från watten lediga bryggpannan, och sätter den i kokning. När tredje mäskblandningen stått omkring en half timma öfwertäckt i karet, aftappas äfwen den deraf utdragna wörten, och slås i den redan kokande bryggpannan, dock efter hand, så att kokningen ej derigenom stannar. Gröpet är nu så tömdt på sockerhalt, att den wört, som det ytterligare kan gifwa, icke mera duger till öl, men dock kan anwändas till swagdricka.

Mäskningen tillgår icke alltid så, som ofwanföre är beskrifwet, utan flere olikheter ega deri rum på olika orter. På några ställen tager man nemligen endast wörten efter första mäskningen till öl, och den efter den andra till swagdricka; på andra åter tager man wörten efter de begge första mäskningarna till öl, men den efter den tredje till swagdricka. Stundom kokar man wörten efter hwarje mäskning särskilt, man förenar dem i samma kar att jäsa, o. s. w. Bland deßa olika methoder skola wi blott utmärka 2:ne felaktiga. Den första, här i Swerige allmänt brukliga är: Sedan något wört afrunnit i

wörtkaret, uppkokar man det i bryggpannan och slår det åter tillbaka öfwer mäsken, för att å nyo genomgå, och bringar den wört som under tiden afrunnit, i bryggpannan och häller den på samma sätt tillbaka öfwer mäsken; på hwilket sätt fortfares med all wörten tills den blir klar; och denna anwändes till öl. Nytt kokhett watten pågjutes sedermera, och den wört som derefter winnes, anwändes till swagdricka. Denna method är felaktig derderföre, att den kokande wörtens hetta öfwersliger wattnets, och derföre upplöser mycket oförändrad stärkelse ur mäsken, hwarigenom ölet blir tjockt och får benägenhet att surna. Äfwen brukar man hos oß, wid husbehofsbrygd, att mäska (omarbeta gröpet med watten) i ett kar, och derefter ösa mäsket i ett annat så kalladt rostkar, der man på botten lagt flera hwarf såkallade rostkäppar, eller ock wedträd i kors (att tjena i stället för den ofwan beskrifna lösa botten) och derofwanpå ett tjockare lager af halm, från hwilket rostkar man aftappar wörten. — Den andra felaktiga methoden är att slå en del af sjelfwa mäsken, sedan den blifwit omarbetad med hela den erforderliga kokheta wattenmaßan, i bryggpannan att koka, att derefter ösa den tillbaka för att i mäskkaret omarbetas med den änni der qwarwarande mäsken; att derpå åter ösa bryggkitteln full med den nya blandningen och koka den, o. s. w.; samt att först derefter särskilt aftappa och koka wörten. Detta förfarande är ännu mera felaktigt, än det föregående, och endast anwändbart för swaga ölsorter, som ej behöfwa förwaras. — Äfwen wid den mest omsorgsfulla mäskning qwarstår dock en temlig mängd oförändrad stärkelse i drafwen, hwarföre den är födande och särdeles tjenlig för kreatur.

Efter hwad ofwan är nämndt, öses den färdiga wörten i bryggpannan (wid ölbrygd i stort pumpas den upp i densamma) för att koka, hwilken operation räcker en olika lång tid, merändels 2 à 3 timmar; men längre, då man ärnar förwara ölet en längre tid. Kännetecken då kokningen i allmänhet kan afbrytas, är då afskilda brunaktiga flockor finnas simmande i den klara wätskan, hwilket orsakas genom den i wörten befintliga, ur maltet urdragna fröhwitans ystning; och då den utfälles i flockor, medtager den äfwen andra främmande ämnen i wörten och klarar densamma. Detta är den period, före hwilken kokningen ej bör afbrytas, men den kan äfwen fort=

sättas längre. Detta äger likwäl icke rum, om fröhwitan ystat redan under mäskningen, genom pågjutning af alltför hett watten, i hwilket fall något särskilt klarningsmedel måste begagnas. Under kokningen blir wörten mera koncentrerad, så att till och med en sjettedel deraf i watten afdunstar. Också förwandlas derwid ännu en del af det i wörten innehållna stärkelset och gummit till socker.

En nödwändig tillsats wid ölbrygd är **humle**. Dels ger den åt ölet en egen angenäm smak, dels har den egenskapen, att hämma jäsningen och hindra att ölet surnar. Huru stor qvantitet bör tillsättas, beror på huru bäskt och waraktigt man önskar ölet. Ett och trefjerdedels skålp. på hwarje tunna malt är det wanliga; för starkt öl fordras tre och trefjerdedels skålp., och till Ale och Porter tager man i England ända till fem och ett trediedels skålp. Humlen tillsättes sedan wörten börjat koka, antingen på det sätt, att man låter den simma ofwanpå, tills den är uppmjuknad af wattenångorna, och då nedröres; eller uppblöter man den förut med hett watten, i ett särskilt kärl, och ihäller alltsammans. — Den urkokade humlan begagnas wanligen ännu till den efterföljande brygden af swagdricka.

När wörten är färdigkokad, så bör den hastigt afkylas, emedan den genom att en längre tid, till större yta, wara utsatt för beröring med atmosferiska luften, lätt kan öfwergå i ättikjäsning, eller åtminstone få benägenhet att surna. Wid husbehofsbrygd, då man ej ämnar förwara ölet någon längre tid, utan det måhända åtgår på några få weckors tid, är man ej så nogräknad dermed; utan der sker affylningen endast genom afdunstning, i ett wanligt bryggkar, dit den öses ur bryggpannan, hwilket går ganska långsamt. Wid bryggerier i stort är man deremot twungen att hafwa ett särskilt affylningskärl af blott några få tums djup, men af flera alnars diameter eller i fyrkant; och bör den kokade wörten ej stå mer än 2 tum djupt deruti. Afdunstningen på denna stora yta, och till följe deraf äfwen affylningen, sker temligen fort, isynnerhet om ett friskt luftdrag stryker deröfwer. Emellertid är äfwen wörten här blottställd för ättikjäsning för den stora ytan skull, hwarföre man inrättat andra affylningsapparater, och kan äfwen dertill begagna en wanlig imkylare för bränwinsbränning, men anwändningen

ningen häraf i stort är underkastad många swårigheter, särdeles för den stora mängd af kallt watten som erfordras.

Om wår och höst, då luften är mest torr, är den ock mest benägen att uppsupa de wattenångor som den träffar. Derföre går också afdunstningen deßa årstider fortare. Är luften qwalmig (både warm och fuktig) så sker ingen afdunstning, hwilket i synnerhet inträffar om sommaren före åskwäder.

Ändamålet med wörtens jäsning är, liksom med all winjäsning, att förwandla det bildade sockret till alkohol. Här skall man dock ej söka att förwandla allt sockret, utan en del måste qwarstå oförändradt, emedan det eljest snarare öfwergår i ättikjäsning och surnar. Efter behörig afkylning, som minst bör ske till + 17½° wintertiden, och högst till + 12½° sommartiden, hälles wörten i jäskaret (eller qwarstannar i samma kar, om icke särskilta afkylningskar eller apparater blifwit begagnade) för att jäsa, då man såsom jäsningsmedel tillsätter en wiß mängd så kallad öfwerjäst, som är tagen af en likadan ölsort med den som skall jäsas, och som förut skall wara upplöst i litet wört, ställd på ett ljumt ställe, att den kommit i jäsning. Huru mycket jäst skall anwändas, rättar sig efter wörtens styrka, den omgifwande luftens temperatur och jästens godhet. Starkt koncentrerad wört fordrar en mindre mängd jäst, än en mera utspädd; och om sommaren behöfwes mindre jäst än om wintern. En för stor mängd jäst gör jäsningen för hastig och häftig, hwilket gör ölet mera benäget att surna under förwaringen. En för häftig jäsning kan hämmas genom att man delar wätskan på flere kar, eller ställer karet i kallt watten, eller iblandar sprit eller brändt socker. I allmänhet tager man en hundradedel jäst emot wörtens volym. När jästen är igifwen, bör karet betäckas, och jäsningen börjar efter några timmar. Skulle den länge fördröjas eller ock aftaga sedan den kommit i gång, och wörten börja afkylas, så måste man hastigt uppwärma en del af wätskan, hwilket ock kan ske genom att nedsänka glödgade kullerstenar. Bäst är att genom en slang af förtennt bleck leda warmt watten genom wätskan (genom samma slang kan man ock leda kallt watten, då jäsningen bör nedsättas). Då jäsningen börjar, uppflyter ett mjölkhwitt skum på wätskans yta, och utbreder sig efter hand till karets bräddar,

men tilltager beständigt på midten, så att likson en kulle af jäst bildas; och deß hwita färg öfwergår efterhand till gulbrun. Undertiden stiger wätskans temperatur, och kolsyregas utwecklas oupphörligt. När nu jästen sjunker i midten, loßnar från jäskarets bräddar, och börjar lägga sig mera tätt tillsammans mot midten, samt wisar sig benägen att sjunka, så är jäsningen fullbordad. Denna så kallade öfwerjäst bör då genast borttagas, och ölet aftappas från bottenjästen på tunnor. Sker aftappningen sednare, så upplöser den i ölet bildande alkoholn en del af jästen, hwilken ger ölet en obehaglig jästsmak. De tunnor, på hwilka ölet, som nu kallas fårsköl, tappas, skola lemnas liggande med öppna sprund, emedan jäsningen ännu fortsättes några dygn, dels genom den beröring med luften, hwarföre wätskan är utsatt under aftappningen, dels för en ringa qvantitet jäst, som ännu qwarstår. Tunnorna skola tappas så fulla, att den jäst, som bildas under den fortsatta jäsningen, kan utrinna, och hwarefter den utrinner, skola de påfyllas helst med öl af samma brygd, eller ocksä med watten. När jästen börjar att ej mer uppskjuta, tillsluter man sprunden. Den nya bottenjäst, som under tiden bildat sig, anses ej wara skadlig, utan twertom underhålla den långsamma jäsning, som är nödig för allt öl, som ligger på fat. Sedermera bör man då och då öppna sprundet i warmt wäder, för att lemna utgång för den kolsyra, som kan hafwa utwecklats, och som eljest skulle kunna sönderspränga kärlen, hwilka deßutom böra fyllas, om ölet skulle hafwa förminskats. Ölet kan ej säkert förwaras, annat än på fullkomligt lufttätt tillslutna buteljer. När det ligger på tunnor, förbättras det i början alltmer, och derefter börjar det försämras genom ättikjäsning, m. m. — Slutligen bör anmärkas, att alla kärl, som wid brygd anwändas, böra hållas ytterst rena och fria från allt som kan förorsaka syra.

Olika ölsorter uppstå genom olika proportioner mellan maltet och wattnet, genom särskilta slags malt och dertill anwända sädesslag. Man kan widare säga, att den längre eller kortare tiden för kornets mältning, maltets hastigare eller långsammare torkning, mäskningens olika långwarighet eller temperatur, den längre eller kortare tiden för wörtens kokning, proportionerna mellan malt och humle, m. m. medför olikhet i den wunna pro-

dukten. Åfwenså äro särskilta lokala omständigheter werksamma, hwilka man ej alltid kan förklara. Så utmärka sig ölsorter från wißa orter för wißa egenheter, ehuru klimat, beredningssätt, m. m. äro alldeles lika. Detta kan till och med gå så långt, att man i 2 närbelägna bryggerier ej kan frambringa samma ölsort med samma beredningssätt. Wäl brygdt öl är en god och sund dryck. Mängden af alkohol utgör i wanligt starkt öl blott 4 pCt, eller 2 kannor på tunnan, i swagdricka omkring en half kanna på tunnan. Ölets närande beståndsdelar utgöras af oförwandladt socker och stärkelse samt gummi.

809. **Swenskt Öl.** Beredningen deraf, ehuru afwikande från de ofwan anförda allmänna reglorna, är dock derstädes anförd såsom undantag; hwarföre det wore onyttigt att här upprepa densamma.

810. **Stockholms-Öl.** Stockholms-methoden är något olika den allmänna Swenska. Man mäskar 1 tunna malt med tillräckligt watten, och tillblandar efter en half timma ytterligare en half tunna, då alltsammans å nyo arbetas. Sedan karet derefter stått betäckt 2 timmar, aftappas wörten, och kokas tills den skär sig, då den åter hälles på rostkaret. Bryggpannan fylles nu med watten, och man ilägger humlan, som sakta sjuder 2:ne timmar. Wörten aftappas nu å nyo, och fylles till wätskan i bryggpannan, der allt sammankokas i 2 timmar, och silas derefter i kylkaret. Den wört, som ännu är öfrig på råsten, slås nu i bryggpannan, der man låter den koka i 2 timmar med den frånsilade humlen, och sedermera slår den i kylkaret till den förra, och omrör alltsammans. När allt är färdigt och tappadt på tunnor och deßa legat sin tid med öppna sprund, så hällas 4 à 5 slefwar afkok på humla i hwarje tunna innan de sprundas, hwarigenom en ny jäsning uppkommer, så att man de första dagarne måste då och då gifwa ölet luft.

811. **Engelsk Porter.** Till Porter tages hwitt, bernstensfärgadt (gult) och brunt malt, en tredjedel af hwardera. Af deßa 3:ne maltsorter, mäskas hwardera för sig i särskilta mäskkar, och wörten kokas särskilt, men på samma humle, och alltsammans jäses sedan tillsam-

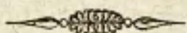
mans i samma jäsekar. Jästen afskummas icke under sjelfwa jäsningen, såsom wid beredningen af föregående ölsort, och jäsningen går derföre något fortare. Man uppger wanligen, att en mängd bäska wexter skola anwändas till Engelska Portern, såsom gentianarot, menyanthes trifoliata, brunbrändt socker (essentia bina) o. s. w. Deßa ingredienser finnas werkligen på äldre Engelska porterrecepter, men det är ej sannolikt, att de numera begagnas. Åtminstone äro alla sådane tillsatser — till och med socker och sirap — genom särskilta parlamentsakter förbjudna wid stora penningeböter.

812. **Swagdricka af Sirap.** Man uppkokar 60 kannor watten, och när det kommit i kokning, ihäller man en kanna brun sirap, och tillsätter derefter ett halft skålp. humle. I stället för hwad som inkokar af wattnet, påspäder man friskt, så att alltid samma mått behålles. När wätskan kokat i 2:ne timmar, upphälles den för att swalna, och när den sjunkit till lagom jäsningstemperatur, iläggés **1** stop jäst, hwarpå den öfwertäckes. Wid det wanliga känneteeknet att jäsningen är slutad, tunnas det med både jäst och humla, samt sprundas straxt. Efter 8 dagars förlopp kan det tappas på buteljer.

813. **Swagdricka af Socker.** Man uppkokar 24 kannor watten, och tillsätter, när det kommit i kokning, 4 skålp. socker. Det hälles sedan i en så att swalna, och då det sjunkit till lagom jäsningstemperatur, iläggés halftannat qwarter jäst, hwarpå det öfwertäckes. När jäsningen är slutad, och det börjar hwitna, tappas det på krus, med en droppa citronolja i hwarje. — Efter 14 dagars förlopp kan det begagnas.

814. **Swagdricka af Enbär.** Sådant dricka nyttjas hos oß stundom af allmogen. Man tager dertill de lagom mogna eller mörkblå bären, ty i de öfwermogna eller swarta är allt socker förswunnet, och i de omogna ännu ej utbildadt. Man tager några kappar sådane bär och söndersiöter dem, likwäl ej så hårdt att skalen preßas, samt lägger dem i mäskkaret, och syftar dem med kallt watten. Några timmar derefter häller man maßan på råsten, der man urlakar den ett par gånger

med kallt watten. Wörten kokas på wanligt sätt, men med mindre humla; jäsning och tunning ske ocksä på wanligt sätt. Skälet hwarföre man ej får hårdt preßa skalen eller nyttja hett watten, är, att den för dem egna flyktiga olja då skulle blandas i wörten och gifwa den en alltför stark enbärssmak. För att få drickat mera smakligt, tillsätter man stundom malt eller sirap.



Ättikeberedning.

Ättika uppkommer genom ättikjäsning i en wätska. För ättikjäsning fordras en förutgående winjäsning. Denna winjäsningen, (spirituösa jäsningen) uppkommer, då en ur frukter m. m. utpreßad wertsaft, m. m. lemnas åt sig sjelf, under en gynnande temperatur, och deß produkt är alkohol. Den förra eller ättikjäsningen (sura jäsningen) uppkommer sedermera i den alkoholhaltig blifna wätskan, om den fortfarande öfwerlemnas åt sig sjelf, under föröfrigt gynnsamma omständigheter. Och på samma sätt som sockrets närwaro i en lösning utgör ett wilkor för möjligheten af en jäsning, hwars produkt är alkohol (winjäsning); likså kan äfwen alkoholns närwaro anses wara wilkoret för ättikjäsningen; och de erfarenheter, som tala deremot, eller att en wätska omedelbart tyckes öfwergå i ättikjäsning, t. ex. sockerlösning, som blifwit blandad med wißt jäsningsämne, förklarar man så, att winjäsningen i alla fall ägt rum i ett näst förutgående moment. — Winjäsningen fortgår utan luftens tillträde, hwilket endast fordras såsom wäckelse wid deß början; ättikjäsning är deremot beroende af luftens fortsatta tillträde. De omständigheter, som i allmänhet fordras för denna sednare, äro följande:

1) Luftens fortsatta beröring med wätskan är ett nödwändigt wilkor för ättikjäsningen, hwilken äfwen går fortare eller långsammare, allt efter som luften berör en större eller mindre yta af wätskan; hwilket likwäl måste såwida inskränkas, att ej wätskan genom afdunstning för mycket förswagas. 2) Fordras för jäsningen en hög temperatur, + 10 till + 40° C. 3) Wätskan bör wara betyd-

ligt utspädd med watten, emedan en större halt af alkohol så wäl som af socker förhindrar all förändring. 4) Fordras ett ämne, som åstadkommer jäsningen, hwilket ofta finnes redan i wätskan och endast behöfwer luftens medwerkan för att frambringa jäsning. Sedan ättiksyra en gång bildat sig i en wätska, eller blifwit blandad med densamma, bidrager den betydligt till förändringens fortgång. Såsom jäsningsmedel begagnas derföre antingen bottensäst, som fåtts efter slutad ättikjäsning, eller tillblandning af redan färdig ättika, eller surdeg af sädesmjöl och ättika, eller så kallad ättikmoder, en slemmig massa, som stundom afsätter sig i kärl, der ättika förwaras, och hwilken håller en mängd ättika insupen, m. fl. Andra tillsatser som förekomma i ättikerecepter, äro antingen öfwerflödiga, eller ocksä rent af skadliga, såsom Spanskt peppar m. m. Kärl, som redan begagnats för ättika äro, såsom redan genomträngda deraf, och således i hög grad befordrande jäsningen, bättre än nya.

När ättikjäsningen först börjar, blir wätskan grumlig, temperaturen deri höjer sig genast och står snart wid + 35° eller 40° C. Småningom aftager wärmen åter, och sätter sig i jemnwigt med det omgifwande rummets. Under tiden bilda sig slemmiga och trådaktiga flockor, som lägga sig på kärlets botten och mot deß sidor; och under operationen utwecklas kolsyregas, om socker finnes i lösningen. Småningom klarnar wätskan, förlorar all spirituös lukt och smak, och får i stället en sådan som tillhör ättikan; dock fordras ännu ofta en ny eller fortsatt jäsning, under hwilken stundom ocksä ättikmoder afsätter sig, innan ättikan är färdigbildad. Stundom händer att ättikan icke blir klar; men då kan man såsom klaringsämne anwända husbloß, som man upplöser i så stark ättika, att den sönderfaller och låter utröta sig med wätskan till en homogen wälling. Äfwen kan man klara den med mjölk, som sammanröres dermed. Ostämnet i mjölken utfälles nemligen af syran, och drager med sig alla uppslammade delar till bottnen.

Ättikans godhet och wärde beror på huruwida den är mer eller mindre rik på ättiksyra. Man kan för husbehof pröfwa detta på följande sätt: Man slår 1 qwintin raffinerad potaska i ett glas, och tillsätter i små portioner, under ständig omröring, 3 lod af ättikan, samt låter blandningen koka. Neddoppas nu deri gurk-

me-papper och blir brunt, så är ättikan för swag; inträffar det icke, och deri neddoppadt lackmuspapper blir rödt, så är ättikan ganska stark. Ju mer ättika ökwer 3 lod behöfts att mätta 1 qwintin potaska, ju swagare är den. En renare ättika, och som håller mera ättiksyra, kan man bereda genom destillation af wanlig, wäl utjäst ättika.

815. **Winättika.** I winländerna, i synnerhet i Frankrike, bereder man mycket winättika i stort. Då detta icke med någon fördel kan anwändas hos oß, skulle en beskrifning på methoderne derför äfwen wara öfwerflödig. I stället skall här beskrifwas ett sätt att bereda ett slags artificiel winättika. Till 6 kannor watten eller något mindre tages 10 lod hwit winsten, 2 skålp. smält honing, 1 kanna starkt finkelbrännwin, halftannat skålp. rußinstjelkar och 1 qwarter jäst. Wattnet uppkokas särskilt och hälles i en halfankare, hwarefter de ofwannämnde ingredienserna iläggas. Ankaren omskakas några gånger om dagen, under 14 dagar, hwarefter den påfylles så med watten, att den blir full. Sprundet får ej tilltäppas för hårdt. Ankaren sättes derpå i en spis eller wid en het mur, i ju större och jemnare wärme, desto bättre. Efter 6 månader är ättikan färdig att aftappas.

816. **Ättika af Brännwin.** Förtunnar man brännwin, som för sig sjelft icke surnar, med watten, och sätter blandningen i ett löst sprundadt fat på ett warmt ställe, så blir densamma småningom sur och förwandlas till ättika, hwilket går ännu fortare om man tillsätter något god ättika. Proportionerna af watten och brännwin äro mycket olika. En ättika af lika godhet med winättika beredes af godt brännwin, som utspädes med watten till 6 à 8 delar af sin wolum, och blandas med ett halft skålp. råsocker på hwar kanna brännwin; hwilken blandning sättes i jäsning med jäst, och slås på kärl, som till 3 fjerdedelar fyllas, då ättikan är färdig efter omkring 3 månader. — Eller: man tager 20 kannor godt brännwin, 80 à 100 kannor watten och 10 kannor god ättika, jemte litet surdeg, då ättikan förr blir färdig.

817. **Ättika af Malt och Ölättika.** Om tillwerkningen af ölättika gäller öfwerhufwud detsamma

som för brännwinsättika, med den skillnad, att ölet, då det utsättes för luften, snarare afger sin kolsyrehalt och öfwergår till ättika. Som denna ättika blir swagare än ättika af win eller brännwin, brukar man, för att förstärka den, tillsätta 4 à 5 delar alkohol till 100 delar af den öfriga blandningen.

Om man will bereda ättika af malt för husbehof, så tillgår mäktningen och wörtbrygden på samma sätt som ofwanföre wid dricksberedning är anfördt, dock att ingen humla tillsättes. När wörtens jäsning är slutad, så afskummas jästen, och wätskan slås på de fat eller kärl, der den skall förwandlas till ättika. Man tillsätter då något medel, som befordrar den sura jäsningen, t. ex. surdeg, sönderrörd med ättika till en wälling, och derjemte något rå winsten, hwilken äfwen kan wara borta. Kärlet ställes upprätt på ett ställe, som har + 30 à + 40° wärma, t. ex. wid en kakelugn, och omgifwes med mattor o. d. för att bibehålla wärmen jemn. Hålet på öfra bottnen täckes med ett lock, men ej så tätt, att icke luft kan genomtränga. Om 7 à 8 weckor är ättikan färdig. Om man sedermera, då den skall begagnas, blott aftappar en del, t. ex. en fierdedel, och ersätter detta med ny wört, på samma sätt som är angifwet för beredning af winättika, och afpaßar tiden så, att den hinner surna innan den aftappade ättikan är förbrukad, har man beständigt god ättika. Detta kan iakttagas wid ättikeberedning för husbehof af hwilken spirituös wätska som helst.

818. **Ölättika på enkelt sätt.** Man skaffar sig ett så stort stenkrus, som kan erhållas, och helst ett sådant som har en pip. Deruti slås så mycket skarp winättika, att det står 3 till 4 tum högt uppå bottnen; sedan ställes kruset i en warm spis, och flere gånger om dagen wändes det upp och ned att ättikan må wäl fukta sidorna, och de insyras. När man finner ättikan intorkad, tillhälles ny, hwilket 3 till 4 gånger upprepas, då man af lukten temligen plägar kunna sluta, när kruset är surt. Nu tages starkt dricka, ju äldre desto bättre, deruti kastas några wäl uppglödgade eldkol, som borttager humlesmaken, hwarefter drickat hälles i kruset, sedan det alldeles kallnat. Deruti lägges sedan något i bitar skuren surdeg, eller i stället för surdeg ett godt stycke kant af en ankarstock, hwilken blifwit stekt på halster, doppad

i ättika och åter stekt och fuktad med ättika, samt sönderplockad stoppad i kruset. Härtill slås sedan en jumfru sädesbrännwin till hwar kanna dricka. Derefter ställes kruset på ett warmt ställe, öppningen ofwantill igentäppes, men pipen lemnas öppen och kärlet bibehålles i jemn wärme, på det jäsningen må fortgå oafbrutet. Nu smakar man då och då på ättikan, och när den finnes nog sur, kan man strax aftappa något, då lika mycket dricka i det stället tillslås, pipen på kruset igentäppes, och på detta sätt förnyar man hela sommaren sitt ättiksförråd utan att det på det ringaste wis minskas.

819. **Cider-Ättika.** Ciderns godhet, smak och alkoholhalt, m. m. äro olika efter olika äpplesorter, och beror isynnerhet på deras alkoholhalt. För att frambringa cider, sönderkroßas äpplena, saften urpreßas och sättes på ett tempereradt ställe att jäsa, utan att behöfwa tillsats af jäst. Kännetecknet att den är utjäst är, att jästen, som i början uppflyter som ett skum, åter sjunkit till bottnen. Derefter behandlas cidern för undergående af den sura jäsningen, på sätt som ofwanföre är nämndt om öfriga wätskor.

820. **Ättika af affallen eller rutten frukt.** Samlad skämd frukt, såsom ruttna äpplen, päron, plommon, krikon m. fl. sönderstötas och saften urpreßas. Den är genast klar och har en söt smak. Denna saft låter man stå i några dagar för att undergå winjäsning. Allt tjockt som medföljt stannar derwid ofwanpå, och borttages. Saften slås sedan på ett ättiksfat, som lägges i ett warmt rum, och en ringa qwantitet af förut omtalade jäsningsmedel tillsättes. Efter 4 à 5 weckor skall man få en brukbar god ättika, men efter en längre tid erhålles en ättika med den starkaste syra och den angenämaste ättikssmak, som, utan att på något sätt wara skämd, har en mycket skönare, mörkare färg, än ättika, som med mera möda och beswär är beredd af den friskaste saft. En tunna rutten frukt gifwer dubbelt så mycket ren saft som en tunna frisk frukt, äfwensom mer än en gång till så mycket bortgår af den sednare, innan den surnar, som af den förra, emedan denna långt förr öfwergår i ättikjäsning. Den efter preßningen qwarblifna ruttna frukten kan blandas med kli, och sålunda nyttjas som födoämne för swin.

821. Krydd-ättikor. Deßa ättikor, hwilka man bereder genom att till ättikan tillsätta wißa kryddor eller kryddoljor, för att deraf gifwa dem lukt eller smak, anwändas dels i hushållningen och medicinen, dels såsom toilette- och parfymeriättikor. Beredningssättet är olika, allt efter som man anwänder kryddor och kryddwexter, eller kryddoljor. Anwänder man kryddoljor, t. ex. cedro-, bergamo-, lavendel-, nejlikolja, så gör man en lösning af oljan i alkohol, och då den fått tillräckligt lukt och smak af oljan, tillsätter man den till ättikan; eller ock rifwer man oljan med pulveriseradt socker till en emulsion, som blandas med ättikan, och sedan lemnas några dagar på en korkad flaska, på ett warmt ställe. Anwänder man åter kryddor och kryddwexter, så tager man de wextdelar, hwaraf man önskar att ättikan skall få smak och lukt, t. ex. sönderraspade skalen af citroner, blomblader af törnrosor, m. m. öfwergjuter dem med en wiß qvantitet ättika, tillkorkar flaskorna, och låter dem stå på ett warmt ställe ungefär 8 dagar, hwarpå man urpreßar ättikan från wextdelarna, och frånsilar den. Will man hafwa ett ännu bättre preparat, så fråndestillerar man den, i stället för frånsilning. Till parfymättikor med oljor begagnar man helst destillerad och något concentrerad ättika. För öfrigt är operationen lika för alla de olika oljorne. Till ättika med kryddwexter begagnar man wanlig god och lagom stark ättika. Operationen är något afwikande för olika sorter.

822. Fransk Kryddättika. Härtill tages ett halft skålp. Lüneburgersalt, som förut måste torkas på eld, 4 lod swartpeppar, som lemnas hel, 4 stycken muskot, samt nejlikor till lika wigt, men allenast hälften så mycket ingefära. Deßa kryddor sönderstötas groft i en mortel. Ytterligare tages 2 lod groft malen senap, en fjerdedel af ett pomeransskal, som sönderskäres, 10 charlottenlökar, hwilka äfwen sönderskäras, 12 lagerbärsblad, en nyva timjan och litet kanel, bruten i stycken. Detta allt läggaes uti ett brunnskrus, hwarpå slås ett stop ättika. Kruset korkas ganska wäl och ställes på en warm kakelugn eller i wärme 10 à 12 dagar. Denna ättika kan hålla sig hela året, och gör en god smak i stekfåser och bruna raguer, när något litet deraf tages.

823. **Dragon-Ättika.** Af torkad dragon söndergnuggas så mycket att det fyller en butelj till hälften, och den andra hälften fylles med wanlig ättika. Då buteljen stått korkad på ett warmt ställe i 14 dagar, är ättikan färdig.

824. **Ättika wid smittosamma sjukdomar.** Man tager winrute- och salvie-blad, krusmynta, malört och lavendel, en hand full af hwardera, slår 3 halfstop god winättika derpå, sätter det i ett wäl täppt kärl på ett warmt ställe under 4 dagar, silar ättikan derefter, och fyller den på flaskor, som böra korkas wäl, sedan man i hwarje flaska om halftannat qwarter lagt ett halft lod stött kamfert. Då man går till något farligt ställe, eller måste uppehålla sig hos smittade sjuka, kan man skölja sig i munnen med denna ättika, eller twätta ansigte och händer, belukta derpå, eller dermed befukta rum och kläder m. m.

825. **Att förwara Ättika.** Då ättikan är färdig, bör den förwaras i wäl fyllda och täppta kärl på ett swalt ställe; i annat fall blir den oklar och afsätter småningom den ofwanför omtalade ättikmodren, en slemaktig maßa, som drager till sig en del af ättikans syra, hwarigenom ättikan aftager i styrka. Stundom bilda sig ock i ättikan så kallade ättik-ålar, ett slags infusionsdjur, som stundom ses med blotta ögat. De dödas, om ättikan upphettas till kokpunkten och sedan frånsilas.

826. **Att klara åttika, som förlorat sin färg.** Till 6 kannor ättika tages 1 lod husbloß, som bultas ganska wäl med en träklubba, och sedan sönderplockas samt lägges i en stenkruka, hwari slås ett qwarter klar och silad winättika. Låt detta stå i 2 dygn, och omsqwalpa det några gånger om dagen. Slå sedan deruti ett qwarter hårdt löpnad sur mjölk. Rör det sedan så länge tillsamman, att det ser ut som ett gelé. Häll det derefter i ankaren, der ättikan är, och omrör det med en trädspade. Sprunda sedan wäl igen ankaren, och låt den ligga i källaren i 14 dagar, hwarefter ättikan tappas på buteljer, då man lägger netteldук eller gråpapper i tratten.

Bihang.

827. **Risgryns-Korf.** Halftannat skålp. goda risgryn skållas och sköljas wäl, samt halfkokas med mjölk till en stadig gröt, hwarefter de lyftas af elden. Derefter iägges 1 skålp. skrädd och fint skuren njurtalg, ett skedblad fint hackad och i smör fräst rödlök, ett par näfwar från kärnorna rensade rußin, samt ett par näfwar twättade och torkade korinter, hwarefter alltsammans omröres wäl och ställes att kallna. Sedan uppblandas gröten med ett qwarter rifwen och silad lefwer, 2 wispade ägg, samt mejram, timjan, salt socker och muskotblomma efter smak, hwarefter blandningen stoppas i wäl rengjorda fet-tarmar, som hopsys i båda ändar. Korfwarne läggas sedan i kokande saltadt watten att koka inemot en timma, hwarunder då och då stickes i korfwarne med en nål eller korfsticka, att wädret går bort, hwilket bör iakttagas wid kokningen af all slags korf; derefter läggas de på ren halm att swalna. Då de skola begagnas, stekas de på halster eller ock i panna med smör, och wid serveringen gifwes skirdt smör dertill. Den kan äfwen serveras genast efter den är kokt. Observeras att skinnen ej stoppas fulla, ty då spricka korfwarne under kokningen.

828. **Korngryns-Korf.** Ett stop fina korn- eller kroßgryn kokas med twå och en half kanna söt mjölk till en stadig gröt, hwarefter de aflyftas. Derefter iägges ett skålp. skrädd och fint skuren njurtalg, 2 à 3 fint hackade och i smör frästa rödlökar, samt 2 à 3 näfwar från kärnorna rensade rußin. Alltsammans omblandas wäl och ställes att kallna. Sedan uppblandas grynen med ett halft stop rifwen och silad lefwer, samt samma slags kryddor som wid risgryns-korf är beskrifwet, och förfares äfwen i öfrigt alldeles lika.

829. Lefwer-Korf. Af en kanna söt mjölk och rifwet bröd kokas en stadig gröt, och deruti lägges ett par näfwar skrädd och fint skuren njurtalg; samt ett skedblad fint hackad och i smör fräst rödlök; låt gröten dermed litet koka, hwarefter den afslyftes, och ett par näfwar från kärnorna rensade rußin ilägges. Då gröten är kall, lägges ett drygt halfstop rifwen och silad lefwer deruti, tillika med 4 ägg, en god näfwa rifwet bröd, 3 skedblad smält smör, 2 dito rifwet socker, salt, peppar, ingefära och mejram efter smak. Alltsammans omblandas wäl och stoppas i wäl rengjorda ox-fetskinn, som ihopsys i båda ändar, hwarefter korfwarne läggas i en kittel med kokande saltadt watten att fullkoka. De serweras sedan som de föregående.

830. Blod-Korf. Halfannan kanna färsk och wäl silad blod, uppblandas med ett stop söt mjölk eller godt swagdricka, och deri lägges litet torr, söndergnuggad och siktad mejram och timjan, samt salt, stött peppar och ingefära. Sedan wispas deri groft sammanmalet rågmjöl, att det blir tjockt som en tunn gröt; derefter iläggës så mycket skrädd och fint skuren njurtalg, som man will hafwa korfwen fet till, ett godt skedblad fint hackad och i smör fräst rödlök, samt 2 à 3 matskedar brun sirap. Derefter pröfwas litet af smeten i en panna om den är lagom hård, och har nog smak af kryddorna, hwarefter blandningen öses i wäl rengjorda tarmar, som fyllas något öfwer hälften. Korfwarne läggas sedan i en kittel med kokande saltadt watten att sakta koka att de ej gå sönder; men under kokningen stickes som oftast uti dem med en nål eller korfsticka, att wädret går wäl bort. För att pröfwa om korfwen är färdig, stickes twärt igenom den med en torr korfsticka och om denna ännu är torr då den sakta utdrages, så är korfwen färdig. Då upplägges den på halm, och serveras sedan som den föregående.

831. Hacke-Korf. Dertill tages lungor, hjertat, njurar, mellangården, jufret på kor eller får och allt kött som kan skrädas af benen på rå oxe- eller fårhufwuden. Allt detta skrädes och sönderskäres smått, hwarefter det hackas fint och uppblandas med fint hackad lök, salt, stött peppar, ingefära, mejram och timjan. Denna blandning

omröres wäl och stoppas sedan hårdt i blå-karmar som knytas ihop med en tråd, hwarefter korfwarne nedläggas med tillräckligt salt, och så tätt tillsammans som möjligt, uti en tunna; en botten och tyngd påläggges att laken kommer att stå wäl öfwer. Om deßa korfwar äro tillräckligt saltade, kunna de i laken hålla sig lika goda hela året. Om man will anwända denna korf åt tjenstefolket, kan man uppblanda hackematen med korngryn, som förut legat i blöt ett dygn, och den blir ändå ganska god, men då böra skinnen ej stoppas fullare än att grynen hafwa rum att swälla, de kunna äfwen då de legat 14 dagar i saltet, upphängas 8 dygn i kall rök; men då uteslutes grynen.

Om man will hafwa hackematen kokt innan korf deraf göres, så går det äfwen an, och den tillblandas med samma slags kryddor som ofwan är beskrifwet; men om man härtill will hafwa gryn så måste deßa förut förwällas, helst i det spad som hackematen blifwit kokt uti, hwarefter de böra stå till andra dagen innan de blandas uti hackematen. Då deßa korfwar legat 2 dygn uti saltet, upptagas de, doppas uti kokhett watten och upphängas på stänger att torka, uti ett kök eller annat rum, som något eldas.

832. Fläskkorf. Dertill tages alla smärre köttbitar som blifwa öfwer wid sönderhuggning af fläsk. Deßa skrapas wäl fria från senor, hackas fint, bultas derefter att det blir helt fint och smidigt. Dertill blandas sedan twå tredjedelar mot köttmaßan, i tärningar skuret späckfläsk, fint salt, stötta nejlikor och starkpeppar efter smak. Under tiden kokas en stark buljong af alla benskärfwor, frånskrädda senor och swålar samt litet watten; då den är färdig silas den och ställes att kallna. Då den är wäl kall borttages flottet och buljongen blandas till korfmaten, som sedan stoppas i wäl rengjorda blåtarmar. Den som har iskällare kan der ganska länge förwara korfwen färsk; men eljest lägges den i kokad och kallnad saltlake. I sednare fallet bör den något wattenläggas innan den kokas.

833. Metwurst. Ungt fett oxkött skrapas fritt från alla senor och hackas fint, samt blandas med hälften så mycket i små tärningar skuret späckfläsk, litet franskt brännwin och buljong, samt fint stötta nejlikor, starkpep-

par, muskotblomma, saltpeter och salt. Allt detta arbetas med händerna wäl tillsammans och instoppas så hårdt som möjligt, i wäl rengjorda fettarmar af oxe, från hwilka förut allt fett blifwit bortplockadt och skrapadt, under istoppningen stickes som oftast i korfwarne med en fin nål att intet wäder måtte stadna emellan. Korfwarne igenknytas sedan med segelgarn, hwarwid lemnas öglor, hwaruti korfwen kan hängas under rökningen. Sedan nedläggas de med något salt och saltpeter uti en bytta, och få sålunda ligga i 3 dygn, men wändas en gång hwarje dag. Derefter upptagas de och torkas med linne, hwarefter 3 à 4 trekantiga björkkäppar bindas med segelgarn hårdt omkring hwarje korf, hwilka sedan upphängas uti en skorsten att rökas i 3 dagar med kall rök af enris, hwarwid en alknubb begagnas att hålla elden så mycket wid magt att det wäl röker utan att låga. Sedan aftagas käpparne, hwarefter metwursten genast kan begagnas, eller ock förwaras uti ett swalt rum.

834. **Palt.** Denna tillblandas på samma sätt som blodkorf (se N:o 830) endast med den skillnad att paltsmeten göres något hårdare, dock bör den wara så lös som möjligt. Häraf formeras nu med wåta händer så stora paltar som behagas, hwilka strykas släta och läggas i en kittel med kokande saltadt watten, eller ock hwad som är bättre, det spad hwaruti förut blodkorf blifwit kokt, hwilket äfwen bör saltas något. Observeras att man ej lägger för många paltar på en gång, eller ilägger dem för tätt efter hwarandra, ty då fastna de tillsammans. När man will pröfwa om de äro kokta, skäres en palt midt i tu, och om den då är torr och pipig inuti, så är den färdig. Då uppläggas de på halm att swalna, och förwaras sedan i ett kallt rum, der de ej frysa.

835. **Att sylta Surkål.** Sedan alla gröna blad äro borttagne hackas kålen fin med dertill paßande knifwar. Derpå läggas hela kålblad på botten af en wäl tät tunna, och derefter den hackade kålen, som beströs med litet salt, dillkronor och berberisbär, samt sålunda hwarftals kål, samt salt, dill och berberisbär, till deß tunnan blifwer full. Sedan stötes kålen ned med en smörstöt, och beströs med litet kummin. Derpå lägges en botten med tyngd uppå och kålen sättes i warmt rum

att jäsa. När jäsningen upphört, borttages tyngden, och botten torkas ren, samt lägges derpå, och tunnan sättes derefter i ett rum, der kålen får frysa.

836. **Att luta torr Fisk.** Af en kanna sållad björkaska, ett qwarter hwit kalk och 4 kannor sjö- eller å-watten, kokas en stark lut, hwarefter den upphälles och ställes att klarna till andra dagen. Då sönderhugges fisken i så stora stycken man behagar och deßa nedläggas uti en rymlig bytta, på hwars botten förut blifwit lagdt ett finger tjockt hwarf med kalk. Sedan dithälles den klarnade luten, hwarefter en botten och tyngd pålägges, att luten står wäl öfwer fisken. Då fisken på detta sätt legat i 5 à 6 dagar upptages den och sköljes i friskt sjöwatten, hwarefter den nedlägges i tillräckligt med sjöwatten, som ömsas först hwar, sedan hwarannan dag, och då man dermed fortfarit minst en wecka, är den färdig att begagna till kokning. Man kan äfwen aska ned fisken, men den blir då ej på långt när så hwit som med lut.

837. **Att rafinera honing.** Till hwart skålp. honing blandas twå matskedar godt rensmakande brännwin. Detta sättes på elden att uppkokas, hwarefter det ställes att klarna, och skummas sedan wäl. Derefter glödgas en ny grof spik eller annat rostfritt jern och afkyles i honingen, glödgas åter, lägges i honingen, och detta förnyas ännu 4 à 5 gånger eller tills all waxaktig smak är förswunnen. På detta sätt rafinerad honing kan i de flesta fall med mycken fördel begagnas i stället för socker, både till sylter och soppor, och swarar 25 lod sådan honing mot ett skålp. socker.

838. **Att länge förwara ägg.** Man lägger dem i ett kärl, på hwars botten är en tapp, igjuter watten att det står öfwer dem, samt aftappar det och påfyller friskt en gång om dagen.

839. **På annat sätt.** För att bibehålla ägg färska, fordras egentligen blott att genom något medel tillstoppa porerna i skalet, hwarigenom utdunstningen hindras. För detta ändamål kan man antingen betjena sig utaf en af spiritus vini gjord fernißa, som strykes öfwer skalet, eller doppa äggen i färsk skird fårtalg, samt

inlägga dem försigtigt, att de ej komma att röra wid hwarandra. Äfwen kan man bestryka äggen med en blandning af pulveriserad gips och watten, hwilken blandning nästan hårdnar under arbetet.

840. Att förwara ägg öfwer sommaren. Hwarje hushållerska känner, att de ägg, som äro wärpta före Juni månad, böra först begagnas i hushållet. När man behöfwer något längre förwara dem, läggas de uti en kakelugn, i ett sådant rum, der spjället beständigt får hållas öppet, och i hwilken så mycket aska är, att äggen fullkomligt dermed betäckas; och derpå kan äfwen slås en näfwe koksalt. Om så behöfwes kan man gerna öfwer hwarandra lägga flera hwarf.

841. Fördelaktigt sätt att salta smör. Man tager 2 delar koksalt, 1 del socker och 1 del salpeter, blandar detta wäl tillsammans, och tager af denna blandning 2 lod till en mark smör. — Detta smör, hwilket bör stå ett par weckor innan det anwändes, får en mycket bättre smak, än det som är saltadt på wanligt sätt; äfwensom det håller sig mycket längre.

842. Att mjölk ej surnar under sommaren. Ett halft lod sal tartari upplöses i halftannat qwarter kokhett watten. Häraf tages ett skedblad till en bunke söt mjölk, och den ömsas sedan i annat kärl ett par gånger. På detta sätt kan man bibehålla mjölken söt till följande morgonen.

843. Att göra sur grädda söt. Till ett halfstop tjock och rensmakande sur grädda tager man en äggbwita och en jumfru friskt brunnswatten, samt en thesked lutdroppar. Sedan deßa 3 ingredientier blifwit sammanwispade, wispas de tillsammans med gräddan, likwäl ej så häftigt att det blifwer skum, hwilket bäst förekommes deraf, att man wänder wispen ofta och sqwalpar på kärlet. Denna grädda kan begagnas lika med söt grädda, dock ej att koka upp.

844. Att befria mjölk från rofsmak. När kor fodras med rofwor, eller de få äta kål och wißa andra wexter af samma klaß (tetradynamister), så får mjöl-

ken en högst obehaglig roksmak deraf, hwilken stundom meddelar sig åt det smör och den ost som deraf beredes. Denna smak borttages likwäl lätt medelst tillsats af en mättad upplösning af luttrad salpeter, en liten thekopp på omkring 18 kannor, hwilken tillslås när mjölken nyß är mjölkad och warm.

845. **Att förwara ost från mask.** Om man tillsätter förestående salpeterlösning till den mjölk hwaraf osten beredes, eller om man till det salt, hwarmed ost wanligen saltas wid ystningen, lägger en trettiondedel i wigt salpeter, så triks ingen mask i denna ost.

846. **Sötmjölks-Ost.** Löpet lägges uti ett halft stop watten och får dermed stå till andra dagen. Då tages, till en wanlig ost, 10 kannor nysilad mjölk, hwilken blandas med en kanna färsk och god kärnmjölk, i fall man will hafwa osten amper. Mjölken sättes på elden att blifwa wäl ljum, hwarefter löpewattnet ihälles, och får dermed stå tills osten sjunkit wäl till botten; då hopkramas den med händerna och upplägges i ostkaret och tilltryckes wäl, wändes och kramas åter; upptages derefter och doppas i den warma waßlan, kramas åter och lägges i ostkaret. På detta sätt fortfares så länge någon waßla kan kramas derur, hwarefter tyngd lägges på osten i karet. Då osten sålunda legat till andra dagen, upptages den och lägges uti ett luftigt rum, eller bände att torka; om den göres om wintren så bör den läggas uti ett warmt rum, men i båda fallen bör den wändas en gång hwarje dag tills den blir wäl torr, då den sedan förwaras i humla.

847. **Ostberedning i stort.** Största uppmärksamhet bör härwid fästas på den tjenligaste beredning af löpe. Magsäcken af en nyslagtad kalf, som blifwit uppfödd med mjölk, rensas från innanmätet och den ystade mjölken och lägges i en stark lake af salt och watten, 5 à 6 dagar, hwarefter den ställes att torka och länge kan förwaras. Någon tid innan löpet skall begagnas, tages 3 à 4 näfwar salt, en näfwe sötblomster, en fin rifwen muskotnöt och kryddnejlikor, hwilket en fjerdedels timma kokas i halfannan kanna watten. I denna lake lägges kalfmagen någon tid och ju längre den får ligga

deruti, desto starkare och bättre blifwer löpet. Ett qwarter af denna lake är tillräckligt för 80 kannor mjölk.

Sjelfwa ostberedningen tillgår i England oftast sålunda: All morgonmjölken slås i ett stort kar jemte den af aftonmjölken skummade [illegible] och sist tillhälles en del af sjelfwa aftonmjölken, som förut [illegible] uppwärmd i en malmgryta. Nu iläggeß ett stycke löpe, som [illegible] natten legat i warmt watten, hwari litet Spanskt peppar blifwit upplöst. Derefter hålles mjölken warm tills den börjar ysta sig, hwarefter den omröres, och sedan den derpå stått en stund, frånsilas waßlan. När osten börjar blifwa mera stadig, skäres den i stycken och wändes ofta att waßlan må bättre afrinna. Derefter upptages maßan ur karet och lägges i ostformen, hwarest den preßas starkt, både med handen och med tyngder, så att den waßla, som ännu kan wara öfrig, må utdragas. Maßan flyttas derefter i en annan form och behandlas åter på samma sätt, hwarmed fortfares tills ingen mer waßla återstår.

När waßlan på detta sätt är fullkomligt afskild, lägges osten i en annan wäl uppwärmd ostform med en linneduk under sig, och ett tennband omkring, så att det paßar inom formens sidor. Derefter preßas den under en stark preß. — Så wäl i formen som i tennbandet skola wara starka hål, genom hwilka man sticker osten med spetsar af jerntråd. I ett par dagar bör osten på samma sätt wändas och preßas ett par gånger om dagen, hwarefter man börjar saltningen. Osten gnides derwid utwändigt wäl med salt, och en yllebindel lindas wäl omkring den, men ej så att den betäcker deß öfre yta. Osten ställes sedan i saltlake i ett särskilt bukigt kar, och öfra sidan betäckes tjockt med salt. Den skall stå 5 à 6 dagar i denna lake, och derunder wändas twå gånger dagligen, hwarefter den sättes på saltningsbänkarna, med en trädram omkring sig i lika lång tid, då den dagligen saltas och wändes, och slutligen på torkningsbänkarne lika länge, då den twättas, torkas och bestrykes med en blandning af grädda och hwetemjöl hwarje dag. Sist insättes den i ostkammaren, hwilken bör wara wäl bewarad för drag, och wändes dagligen, tills den fullkomligt hårdnat. En ost af 3 à 4 punds wigt, fordrar 2 år eller mer för att blifwa god.

848. **Franskt sätt att bereda Ost i stort:** Till löpets beredning anwändes: 4 färska och fulla kalflöpen, halfannan kanna Franskt bränwin, fyra och en half kanna watten, 9 lod swartpeppar, 2 [illegible] 10 lod koksalt, 2 qwintin fenkol [illegible] qwintin kryddnejlikor. Löpena sön[illegible] wäl, och ställas med det öfriga att dr[illegible] en korkad butelj, 6 weckor. Efter denna tids förlopp kan satsen anwändas; hwarwid är att märka, att man frånsilar så mycket af det flytande, som behöfs för tillfället, men ej mera, emedan extraktets kraft ökas med deß ålder, blott buteljen hålles alltid wäl tilltäppt.

Några droppar blifwa slutligen tillräckliga för att ysta 2 kannor mjölk. Återstoden, sedan allt det flytande begagnats, anwändes wid beredningen af en ny sats, hwarigenom den nya snarare får sin fulla kraft; så att om man bereder twå satser på en gång och genast åter tillsätter det uttömda, man alltid har tillförlitligt löpe i ordning af temligen lika styrka.

Mjölken ystas genast efter mjölkningen, och man tillsätter wanligen ett skedblad till hwarannan kanna; men det är alltid bättre att taga så litet löpe som möjligtwis förmår ysta mjölken, ty tages för mycket, så sker ystningen för fort, och ystningen får en wiß torrhet, som annars undwikes. Bäst är att genom några försök i smått för tillfället utröna rätta proportionen, och har man en gång wunnit nödig erfarenhet häri, så får man en mycket duglig och läcker wara. Sommartiden ystas i ett swalt rum, wintertiden i ett uppwärmdt. Ystningens fulländning wisar sig derigenom att waßlan uppstiger till ytan, och att osten, upptagen med en sked, har stadga och ett wanligt gelé. När ostmaßan är af denna beskaffenhet, uppläggges den med en slef, lagerwis i silar af förtennt jernbleck, eller ock i tagelsilar, och silarna ställas på korgbrickor öfwer bunkar, hwari waßlan får afdryppa.

I mån som waßlan afdrypper och maßan sammansjunker, påfyllas nya ostlager, tills silarne hålla sig fulla äfwen sedan de upphört att dryppa. Maßan får derefter qwarblifwa i silarne tills den hårdnat tillräckligt, för att, utan att sönderfalla, kunna uttagas. Ostarne stjelpas då på torra halmmattor och ställas på dem öfwer rena och torra korgmattor. De kunna redan nu ätas färska, eller ock saltas till förwarande.

De som skola förwaras saltas först då de blifwit något fasta, och heldre med grått än med hwitt salt. Saltet, fint stött, strös jemnt på alla sidor och ingnides i osten. Ostarne läggas sedan på ren halm, i friskt luftdrag, på ett torrt ställe, wändas hwar åttonde dag och läggas på ny halm och få ligga ända tills de blifwa grönaktiga i ytan. När de fått denna färg afrifwas de med handen, fuktad i frisk saltlake, hwarwid ytan blir slät och bör få ett rödaktigt utseende. När de erhålla detta utseende ha de uppnått sin högsta fullkomlighet och torkas nu. Man brukar äfwen att gifwa dem smak af mycket gammal ost, genom att efter den sista behandlingen lägga dem i en mörk källare på hafrehalm.

För beredningen af ost som skall förwaras, är säkrast att wänta till den tid på hösten, då flugorna förswunnit; mellantiden mellan denna period och den då man ej för frost kan ysta i oeldadt rum, är bäst; ty rumwärman ger ostarne en skärpa, som för mången är oangenäm.

849. **Att bereda Sirap af Påron.** Söta saftrika päron skalas, och kärnhusen borttagas, hwarefter de söndermalas eller rifwas. Moset utspädes med watten till hälften af deß qwantitet, och preßas i en linnepåse. Den utrunna saften slås i en kopparkittel och upphettas, hwarefter finrifwen krita efter hand tillsättes, så länge någon fräsning förmärkes, eller säkrare: så länge någon reaktion för syra märkes på lackmuspapper. Kritan förenar sig då med saftens syra och bildar en oupplöslig fällning. När denna satt sig, afhälles saften warsamt från fällningen, kokas och klaras med oxblod eller ägghwita, filtreras, och inkokas till sirapsstadga, på det wanliga ofwanför beskrifna sättet. Denna sirap har en wingul färg, och en ganska söt smak; dock fordras 2 delar päronsirap, för att gifwa lika sötma som 1 del brun sirap. Af hwarje kappe päron kan 1 skålp. sirap erhållas. — På detta sätt kan sirap kokas af alla slags frukter.

850. **Sirap af Äpplen.** Denna winnes genom ett lika förfarande, som den föregående. Men man kan ock nyttja följande method. Wäl mogna äpplen kroßas, men innan preßning sker, strös finstött, siktad kalksten öfwer moset. När saften är urpreßad, lemnas den orörd några timmar för att sjunka. När detta är skedt, sät-

tes den i kokning, under flitig afskumning, och något kalkwatten tillsättes efter hand. När saften synes fullkomligt klar, silas den i ett annat kärl, der den afdunstas till sirapsstadga.

851 Rosen-Sirap. Man fyller en kruka af saltglaseradt stengods med icke mycket wid hals, lagerwis, med friska rosenblad och finstött socker, omkring 3 wigter socker mot 1 wigt blad, korkar krukan och öfwerbinder den tätt med en fuktad blåsa eller ett stycke fuktadt pergament, samt ställer den i solskenet tre dagar, eller till deß att sockret har smält; hwarefter maßan utslås på en fin och ren sil, så att sirapen kan afrinna; utan att likwäl rosenbladen utkramas. Rosensirapen förwaras sedan i wäl korkade flaskor. Sjelfwa beredningskärlet bör wara starkt i godset, så att det kan motstå den genom uppwärmningen utwidgade luftens tryckning och äfwen den stundom inträffande jäsningen.

852. Acacie-Sirap. Hwita ärtträdet (Robinia Pseudacacia) förekommer ej sällan i Swenska parker och trädgårdar, ehuruwäl det ganska sällan begagnas till annat än prydnad. Af deßa blommor beredas acaciesirap, hwarwid till en början tillgår på samma sätt som wid den i ofwanstående artikel omnämnde beredningen af rosensirap, men med den skillnad, att de sockrade acacieblommorna öfwergjutas ett par timmar efter insockringen med så mycket kokhett watten, att sockret smälter, och qwarblifwa sedan i den sålunda bildade sirapen 24 timmar, hwarefter man öfwergjuter alltsammans med annan stark sockersirap, som man upphettat till kokning, låter blandningen sjuda ett par minuter, och frånsilar sedan blommorna, för att förwara sirapen på wäl korkade flaskor.

853. Sirap af Morötter eller Rofwor. Morötter twättas mycket wäl; de största och alldeles fullmogna läggas i en så eller tunna, hwarefter de hackas mycket fint, läggas derpå i en oförtent, mycket wäl skurad kopparkittel, som sättes på en swag koleld att koka, under oafbruten röring med en ny stark björkslef. Det får aldrig afstadna med hwarken kokningen eller omröringen, ej heller får elden göras stark, ty då brännes

sirapen. Detta går mycket långsamt, men det lönar fullkomligt mödan, ty sedan morötterna utkokat all musten, har man den bästa sockersirap deraf, som kan önskas. Den uppsilas warm genom ett durkslag, det frånsilade morotköttet sättes åter på elden och gnides i kitteln och omröres å nyo, att mera sirap må erhållas; men som den ej blifwer så klar som den först afklarnade, så hälles den sista i ett kärl för sig. Om denna siraps godhet kan jag tryggt försäkra, ty jag har nyttjat den till lingonsylt, crémer, bärsoppor m. m. Den har äfwen en medicinsk egenskap, ty en thésked deraf i en kopp fläderthé är det förträffligaste gurgelwatten som hjelper för halsfluß. Ju längre denna sirap förwaras, ju sötare blir den. Med samma beredningssätt kan man ock af goda rofwor, som ej äro swampiga, erhålla sirap.

854. **Att förekomma Mögel på Bärsylter och Geléer.** Ej sällan bildar sig ofwanpå fruktgeléer och bärsylter en gröngul mögelhinna, hwilken efterhand sträcker sig på djupet, och mer eller mindre angriper hela waran. Detta förekommes, om man, några dagar efter syltets kokning, öfwerströr det en fjerdedels högt med finstött socker. Under denna sockerbetäckning kan syltet hålla sig oskadadt i flera år. Det förstås att man i alla fall bör öfwerbinda burkarne med blåsa eller waxpapper, på wanligt sätt.

855. **Franska sättet att förwara och försända Frukt.** Det äldsta och enklaste sättet att förwara frukt, är att inlägga den i dertill bestämda och inrättade rum. Deßa böra ligga i jordwåningen, men på torr grund, samt wara försedda med dubbla fenster, så wäl till förekommande af luftdrag, som att hindra temperaturen att nedsjunka under fryspunkten. Man kan till fruktens ytterligare beskyddande emot frost upphänga tunna halmmattor emellan utan- och innan-fensterna, hwarigenom äfwen winnes den fördel, att ett allt för starkt ljus afhålles, och att temperaturombyten förekommas, hwilket i synnerhet är angeläget.

Wäderleken för fruktens afplockning är bäst, då den hwarken är för torr eller för fuktig. Wid plockningen bör man afbryta fruktqwisten tätt intill grenen, samt såwidt möjligt undwika att trycka frukten, emedan hwarje

klämning på fruktens yta rubbar deß inre organisation och påskyndar deß förwandling.

Frukterna läggas sakta ned i korgar, bäras utan skakning i fruktkammaren, samt utbredas, hwar sort för sig, på torrt hö. Sedan de på detta hö fått afdunsta den öfwerflödiga fuktigheten, torkas de warsamt med ylle och utläggas på hyllorna, som likaledes äro förut belagda med torrt hö. Alla de frukter, på hwilka man märker minsta skada, eller minsta tecken till en börjad förruttnelse, böra frånskiljas genast, ty de sakna icke blott förmågan att hålla sig, utan förderfwa äfwen hastigt den friska frukten i deras grannskap. Af samma skäl bör äfwen den öfwermogna eller mest mogna frukten läggas på de nedersta hyllorna, der de lättast kunna ses och borttagas, och der temperaturen i rummet är swalast. Sedan frukten sålunda är upplagd, betäckes den med tryckpapper eller gråpapper, eller ännu bättre, med flanell, som icke blott skyddar dem mot dam och flugor, utan äfwen insuger den ytterligare fuktighet de under liggningen afgifwa.

Fruktkammaren bör icke öppnas onödigtwis; likwäl böra frukterna undersökas då och då, så att de anstuckna må kunna borttagas, och de öfriga omwändas, emedan deras egen tyngd bidrager att skada dem, genom den för länge fortsatta tryckningen på samma punkt.

I saknad af särskild fruktkammare, eller påräknadt utrymme der för en owanligt ymnig fruktskörd, kan frukten äfwen förwaras i fastager och lådor, när följande försigtighetsmått iakttagas: Förwaringskärlen måste wara nya och alldeles torra; på deras botten strös ett lag mjölfritt kli, och derpå lägges ett lag frukt, äpplen med stjelken nedåt och päron med stjelken uppåt. Mellanrummet fylles med kli, och ofwanpå sållas åter ett lag kli, hwarpå widare kan läggas ett nytt lag frukt, o. s. w. tills kärlet är fullt. Derefter tillslutas kärlen noggrant, samt förwaras på ett tort ställe, der frost kan utestängas.

Wid försändning af frukt måste man gå ännu försigtigare till wäga, i synnerhet om man nödgas inpacka olika fruktslag i samma fastage eller låda. Fastagerna eller lådorna måste framför allt wara rymliga nog, men frukten derföre icke läggas lös, och lika litet sammanpackas hårdt. Fastagerna eller lådorna klädas först inwändigt öfwerallt med tryck- eller gråpapper; nederst lägges

lång torr mossa och fint torrt hö, samt derpå frukten, hwar frukt inwecklad i ett stycke tryckpapper. Mellanrummen fullstoppas med mossa och hö; derpå följer åter ett lag af samma ämnen, så åter frukt o. s. w. hwarwid de lättaste och ömtåligaste frukterna läggas öfwerst. Ofwanpå dessa kommer åter ett lag hö och öfwerst närmast locket, ett lag torr mossa.

Det är wäl allmänt kändt, att frukt, som afplockas omogen, mognar efteråt, och att så afplockad frukt håller sig längre; men det torde icke wara allmänt bekant, att den under wissa omständigheter blir bättre till smak och lukt än den som får mogna på trädet. En Engelsk fruktodlare, Howison, har genom försök upplyst detta närmare. Han afplockade åtskilliga slags päron flere weckor före mognadstiden, och lade dem att eftermogna på hyllor i ett rum, som hade $12\frac{1}{2}°$ till 15° (Celsii) wärme. Meloner, som i Oktober icke woro mogna, behandlades på samma sätt, och fingo en utmärkt fin arom. — Han förklarar detta fenomen ur den äfwen af andra naturforskare delade meningen, att den organiska beredningen af fruktens beståndsdelar är fulländad så snart frukten uppnått sin fulla wext, och att mogningen kan betraktas mera som en werkan af åtskilliga kemiska processer, liknande jäsningen, hwilka derföre kunna oberoende af wextens lifskraft frambringas genom en ändamålsenlig anwändning af wärmen.

856. **Att borttaga elak smak af Kött.** När kött antagit elak smak, sköljes det förut i källwatten och lägges sedan i ett kärl, som på botten är beströdt med en twärhand kolstybbe eller stötta björkkol, hwilka äfwen fyllas omkring och läggas öfwer köttet, som ligger deruti från afton till morgon, då det upptages. Skulle ännu någon lukt återstå, så upprepas samma medel ännu en gång med nya kol, hwarefter köttet upptages, twättas med warmt watten och sköljes ganska wäl. Ehuru nu icke all swärta af kolen torde kunna borttagas, så gör den dock ingen skada, och köttet kan sedan rätt wäl anwändas på sådant sätt, som gör den mörka färgen omärklig.

857. **Att borttaga det härskna ifrån saltad Lax, Sill, Sik och Strömming.** På kär-

let hwaruti fisken förwaras, lägges ett tjockt lag af läsk-papper, t. ex. 2 böcker. Men förut borttages så mycket af det härskna fettet, som möjligt är, med en sudd af blånor.

858. **Att få hårdkokta Ärter att mjukna.** Det händer, att då man begagnar mycket gamla sprit-ärter till stufning, och då deßa blifwit tagna af ej wäl mognade ärter, de, oaktadt stark kokning, ej wilja mjukna eller mosa sig. Tag då wäl siktad stark björkaska, från hwilken kolen äro urplockade; lägg deraf wid paß en rågad matsked uti en fin linnelapp, omknyt denna wäl med en lång och stark tråd och låt denna askpåse koka tillika med ärterna, som böra kokas i sjöwatten, så mjukna de och mosa sig. Askpåsen bör ej iläggas förr, än de äro halfkokta, hwilket synes, då de börja att blifwa rynkiga, och upptages innan rätten afredes.

859. **Att åter uppfriska metwurst och spickekött, som blifwit torrt och skrumpet.** Man tager en torr och ren tunna, hwari lägges enris på botten, ej sönderplockadt, och lägger derpå ett hwarf af skinkor eller köttstycken, derpå åter ett hwarf af enrisqwistar, och så fortfares allt igenom, så att sista hwarfwet blifwer enris. Tunnan sättes i skuggan i wisthuset och betäckes endast med ett skynke, ej med botten. Efter 8 dagar är spickematen så uppmjukad, som om den nyß kommit från rökningen. Will man förwara gåsbröst och metwurstar, så tager man en affågad tunna eller fjerding, så hög som korfwarna äro långa, slår utifrån så många spikar, som korfwarna eller gåsbrösten äro, så att spetsen står rakt ut in i fjerdingen, hänger gåsbrösten eller metwurstarna inuti fjerdingen på spikarne och låter botten wara uppåt wänd. Tag en mängd friskt enris och stoppa fjerdingen dermed så full som möjligt. Ställ den sedan på ett bord eller en tunna, så att inga råttor kunna komma derunder, så är alltsammans wäl bewaradt och får en förträffligt god smak.

860. **Att förekomma mått och mal i wisthuset eller mjölkkammaren.** Det är öfwerflödigt att nämna för en ordentlig matmoder, att mjölkkammarens och wisthusets wäggar och tak böra wara wäl fre-

dade från spindlar och dam, men det händer lätt, att i låga och gamla rum, mått och mal infinna sig och göra stor förargelse bland mjöl, gryn, ärter och torr fisk, m. m. Man köper då hos linkrämare några dockor hampa af den sämsta sorten, samt fäster dessa här och der på wäggarna. Deraf förswinner mått och mal fullkomligt. Då man dermed är beswärad i rum, möbler, madrasser, m. m. kan man derpå utbreda hampblånor i större mängd, samt utbreder under möblerna alldeles nya bastmattor, hwari hampa och lin förwarats, hwarigenom malen helt och hållet förswinner.

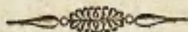
861. Att göra Fransk Senap. Härtill tages 5 skålp. senapsfrö, hälften gult och hälften swart, hwilket slås uti ett stort fat. Derpå hälles så mycket watten att det står öfwer senapen, som på detta sätt blifwer stående i tre dygn; men friskt watten ömsas derpå en gång om dagen, hwarefter senapen uppbälles på hårsikt, att wattnet får wäl afrinna. Sedan slås den tillbaka i tomma fatet, och derpå slås twå och en half kanna stark winättika. Nu tages med en slef litet senapsfrö och ättika i sender, som lägges i senapsqwarnen, hwarunder ett fat sättes, hwarefter malningen börjar; och sålunda fortfares till slut. Då undersättes ett annat fat och senapen får ännu twenne gånger genomgå qwarnen. Sedan inblandas deri tre fjerdedels skålp. Låneburgersalt och ett skålp. osockrad flädermos, hwilket köpes på Apotheket. Härmed males nu senapen för fjerde gången, hwarefter den är färdig. Den förwaras wäl öfwerbunden i kallt rum, men ej i källare.

862. Att göra Waxpapper. Tag rent papper och håll det öfwer ett fyrfat med friska glöd. Gnid papperet öfwerallt med ett stycke wax på begge sidor öfwer elden. Detta papper brukas att lägga öfwer syltade saker med socker, då det klippes i lika widd med burken, så att det kan ligga tätt öfwer syltet; men förr än det nedlägges, klippes midt uti papperet en liten snibb, hwaruti kan hållas, när det nedlägges på syltet.

863. Att förwara Mjöl mot mått och mal, samt borttaga unken smak af Spannmål. Mjöl bör hälst förwaras i säckar, hängande un-

der taket i rum, der det är luftdrag, ju högre från golfwet desto bättre. I brist af tillfälle dertill kan det äfwen förwaras i lårar eller tunnor, och för att då wara alldeles säker för mått, tager man gammalt slitet fint linne, breder det öfwer mjölet i kärlet, stoppar det nätt omkring bräddarne, och strör deruppå koksalt till en fingers höjd, så nära bräddarna som möjligt, likwäl med den försigtighet, att saltet ej blandas ibland mjölet. Hwarje gång man tager något af mjölet, upplyftas linnet med saltet uppå, och mjölet tages alltid jemt af, så att ingen grop blifwer i kärlet. Linnet pålägges sedan å nyo, och saltet utbredes, så att det wäl betäcker kanterna. På detta sätt är man, äfwen i den warmaste årstid och äfwen i en lågt bygd mjölbod, säker, att aldrig befara mått eller mal på sitt mjöl.

Samma medel kan äfwen begagnas till borttagande af unken smak på spannmål, som då bör läggas i stora kar för att behandlas på ofwannämnde sätt. Hwar 8:de dag ombytes linne och salt, och spannmålen omröres, och sålunda fortfares till deß all osmak bortdunstat, hwilket plägar ske efter andra eller tredje ombytet.



Matsedlar.

Nedanstående Matsedlar äro anförda såsom exempel i hwilken ordning rätterne böra serveras. Det förstås af sig sielf, att man dertill kan anwända andra än de här uppgifna, efter eget wal och tillgång. De rätter, som här nedanför äro inneslutna af ett klammer ({), skola serveras på en gång.

Stor Frukost.

Flere sorter Bröd, Smör, Ost, Anjovis, Caviar och Redisor.
{Färserade Ägg (N:o 347) med rökt Lax och Gåsbröst.
{Inlagd Ål (N:o 234).
{Buljong i Koppar (N:o 4).
{Mjölk med Vanille (N:o 51).
{Kotletter af Kalf (Någondera af N:o 112—115).
{Jordärtskockor (N:o 409 eller 410).
Gädd-Rullader (N:o 219).
Brödbudding med Sylt (N:o 444).
Stekta Kycklingar (N:o 190) med syltade gula Plommon (N:o 488).
Blanc-Mangé-Crème (N:o 603).
{Citron-Gelé (N:o 622).
{Glaserad Bisquit-Bakelse (N:o 572).

Stor Middag.

{Hårdkokta Ägg med hwit sås (N:o 339).
{Holländsk Sill.
{Rullader af Oxkött (N:o 79).
{Små Pasteier med Kalfbriß (N:o 489).
{Buljong med Fiskfärs (N:o 1 och 68).
{Kall Körsbärssoppa (N:o 36).
{Färsk skinka (N:o 154).
{Kokt salt Oxbringa.
{Scorzonera (N:o 394).
Stufwad Lake med Ostron (N:o 233).
Sparris (någondera af N:ris 395—398.)
Stekt Hare (N:o 176).
Glace-Budding (N:o 447).

Stekta Hjerpar (N:o 206) med diverse Sallater.
Mareny-Tårta (N:o 507).
{Blanc-Mangé (N:o 603).
{Ananas-Gelé (N:o 621).
Krokan (N:o 566).
Fruktkorgar och Confekturer.

Stor Middag.

{Klyfd Hummer (N:o 328).
{Croquetter af Kalfbriß (N:o 129).
{à la Daube på Gås (N:o 176).
{Omelette med Ostron (N:o 354).
{Grönsoppa (N:o 26).
{Jäsmjölk (N:o 46).
{Roßbiff (N:o 70).
{Grillerad Lambringa (N:o 131).
{Kronärtskockor (N:o 408).
Stufwade Rudor (N:o 240).
Stekta Ostron (N:o 334).
Stor Pastej på Kyckling eller Höns (N:o 496).
Bisquit-Budding (N:o 446).
Stekt Kalkon (N:o 169).
Portugisisk Tårta (N:o 506).
{Äppel-Compott (N:o 643).
{Hjorthornsgelé (någondera af N:ris 615—618).
Glaserad Mandeltårta (N:o 501) och syltskålar med 2:ne sorter Sylt. Windrufwor och Confekturer.

Stor Afton.

{Ägg-Croquetter (N:o 348).
{Färsk Lax (N:o 301).
{Marinad af Kycklingar (N:o 194).
Färserad Kalfbringa (N:o 107).
Stor Fisk-Pastej (N:o 487).
Sparris (N:ris 395—398).
Höns med fin Ragu (N:o 179).
Citron-Budding (N:o 440).
Stekta Hjerpar (N:o 206) med diverse Sallater.
Wingelé (N:o 624).

Berliner-Mandel-Tårta (N:o 502). — Eller: Krokan (N:o 566). — Eller Marenger (N:ris 574—576).
Fruktkorgar, Syltskålar och Confekturer.

Mindre Frukost.

Flerv sorter Bröd, Smör och Ost.
Sill-Lådor med Ägg och Grädda (N:o 293).
Omelette med Fläsk (N:o 356).
Buljong i Koppar (N:o 4).
Stekta Ankor (N:o 199) med 2:ne Sallater.
Gräddkaka (N:o 523—524).
Marenger (N:o 574—576).

Mindre Middag.

{Ägg en Sallade (N:o 341).
{à la Daube på Skinka (N:o 157).
Soppa à la Reine (N:o 12).
{Fricandau af Kalf (N:o 109).
{Potates-Rulletter (N:o 419).
Rußin-Budding (N:o 136).
Stekt Gås (N:o 174).
Bisquit-Creme (N:o 586).
Keisar-Tårta (N:o 508).

Mindre Afton.

{Små Pastejer med Anjovis (N:o 494).
{Omelette med rökt Lax (N:o 355).
{Refbens-Spjell (N:o 159) med
{Stufwad Blom-Kål (N:o 382—383).
Plock-Gädda (N:o 220).
Äppel-Budding (N:o 441—442).
Tjäderstek (N:o 202) eller Lammstek (N:o 132).
Päron-Compott (N:o 646) eller Äppel-Compott (N:o 643—644).
Canapéer (N:o 549).

Hwardags-Middag.

Fricasé af Kalf N:o 118).
Nypon-Soppa (N:o 34) eller Sago-Soppa (N:o 35).

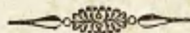
Hjortstek (N:o 148) eller Lammstek (N:o 132).
Äppel-Kaka (N:o 529—531).

Swardags-Middag.

Lax- eller Sill-Sallat (N:o 300).
Höns-Soppa med Risgryn (N:o 8) eller Swinskon-Soppa (N:o 44—45).
Kalfstek (N:o 101). Sallater.
Glaserade Pannkakor (N:o 517).

Swardags-Afton.

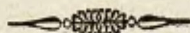
Kalf-Kotletter (N:o 112 med stekta Potäter).
Fisk-Budding (N:o 422).
Swin-Quarré (N:o 160).
Gräddmunkar (N:o 538).



Register.

(Siffrorna utmärka Sidan).

Innehåll.



Rättelser.

Sid.	19	Titeln.	står:	Buljongen.	läs: Buljonger.
—	24 rad.	15 ofwfr.	—	morinerad Biff.	— marinerad biff
—	27 —	15 nedifr.	—	saltad lök	— syltad lök
—	30 —	4 ofwfr.	—	påspädes buljongen	— påspädes med något af buljongen
—	32 —	12 nedifr.	—	(Se N:o 111).	— (Se N:o 110)
—	42 —	7 ofwfr.	—	Swin-Corré	— SwinQuarré
—	42 —	10 —	—	Corrén, skårras i små rutor, och Corren	— Quarrén, som skorras i små rutor och
—	49 —	4 nedifr.	—	stekas i rifwet bröd	— stekas i smör
—	53 —	2 ofwfr.	—	lod grädda eller i mjölk	lod i grädda eller mjölk
—	55 —	21 —	—	1½ timma	— 1 timma
—	57 —	4 —	—	ett par matskedar	— ett par ägg, wispade med ett par matskedar
—	76 —	6 nedifr.	—	så hett	— så hett
—	78 —	14 —	—	nästan saltet	— mesta sältan
—	83	sista raden —	—	kokpanna	— kakpanna
—	84, på 2 ställen samma fel				
—	109 rad.	13 nedifr.	står:	mjölken	— gräddan
—	112 —	1 ofwfr.	—	fiskspadet	— fiskspad
—	— —	4 —	—	och då	— och kan då
—	118 —	7 —	—	salt, peppar	— salt och peppar

STOCKHOLM, Elméns & Granbergs Tryckeri, 1837.

